

资源免费定制

想看就看

免费定制

- ◇ 电子书籍
- ◇ 电子杂志
- ◇ 影视动漫
- ◇ 各类资源

Hello♥

你是否有想要看的书?

你是否有想看的杂志?

却苦于找不到下载地址, 花钱买?

来 品品品, 问题将迎刃而解!

任何你想要的书籍、杂志

我们免费为你定制, 满足个性需求

想看什么 就看什么

资源定制专栏:

<http://www.pinmuch.com/forum-40-1.html>

★ Let's Go!!





精品资源
尽情品味

全网
唯一

史上最牛返利站

如果你网购没有返利，就来品品品省钱吧！

不仅有高返利，还有免费资源分享，快来！

高网购返利 + 享精品资源

全欣爱·最专业的流产康复营养



全欣爱 全称为全欣爱营养强化蛋白复合粉，我国著名妇幼营养专家邵玉芬教授指导开发，是一款专门针对流产女性的专业营养品；全欣爱依据“流产康复关键营养”理论组方，全面满足流产女性营养需求，是一份献给流产及产后女性的专业关爱。



全欣爱

流产康复关键营养



做个爱她的男人 做个体己的女子

目
录

Contents

第一章

葡萄酒的历史 001

葡萄酒的起源 002

葡萄酒的传播 007

葡萄酒的演化和发展 009

第二章

葡萄酒文化 011

葡萄酒的传说 013

葡萄酒与名人 022

葡萄酒与电影 029

第三章

葡萄酒的常识 031

什么是葡萄酒 032

葡萄酒的酿造 032

葡萄酒的成分 038

葡萄酒的分类 039

葡萄酒基本成分的品尝性质 041

葡萄酒的主要质量指标 041



- 酿造葡萄酒的原料 042
- 决定葡萄酒品质的六大要素 047
- 葡萄酒的贮存 047
- 葡萄酒的守护神——软木瓶塞 050
- 酒窖 051
- 橡木桶 053
- 在家里保存葡萄酒 054

第四章

葡萄酒的饮用 057

- 如何选购葡萄酒 058
- 葡萄酒的标牌 060
- 葡萄酒的等级 062
- 葡萄酒真伪的鉴别 065
- 品尝葡萄酒之前的准备工作 066
- 葡萄酒与酒具 069
- 葡萄酒的品尝与鉴赏 070
- 饮用葡萄酒的礼仪 073
- 葡萄酒与食物的搭配 076
- 葡萄酒与健康 079

第五章

主要的葡萄酒产国及其名酒 083

- 法国葡萄酒 084
 - 白马庄园 097
 - 奥彼安庄园 097
 - 拉菲庄园 098

- 拉图庄园 098
- 拉明萨庄园 099
- 玛歌庄园 100
- 安德列和米莱尔·蒂索庄园 100
- 木桐庄园 101
- 卡尔邦纽庄园 102
- 迪金庄园 103
- 邦努·杜马特雷庄园 104
- 舒伐利亚庄园 105
- 意大利葡萄酒 106**
- 巴蒂亚·阿科蒂布安诺庄园 107
- 卡斯特林花园 108
- 安杰罗·加亚酒厂 109
- 波士可农场 110
- 西班牙葡萄酒 111**
- 西西里亚低地藏酒阁 112
- 巴桑·萨公司 114
- 德国葡萄酒 115**
- 鲁信博士庄园 116
- 菲特烈·威廉中学庄园 118
- 格奥尔格·布雷亚庄园 119
- 奥地利葡萄酒 120**
- 约瑟夫·垣马同葡萄园 121
- 爱梅里赫·克诺尔庄园 121
- 葡萄牙葡萄酒 122**
- 赫尔达德·道·艾斯波兰庄园 122



葡萄酒

的故事

- 匈牙利葡萄酒 124
皇家托克伊葡萄酒公司 124
- 美国葡萄酒 125
谢弗葡萄园 125
银橡树酒阁 126
圣福德酿酒公司 127
- 加拿大葡萄酒 128
因尼斯基林酿酒公司 128
- 阿根廷葡萄酒 129
艾斯梅拉达藏酒阁 129
(红葡萄酒)
艾斯梅拉达藏酒阁 130
(白葡萄酒)
- 智利葡萄酒 131
卡巴罗·罗柯酿酒厂 132
恩杜拉加·萨葡萄园 132
- 澳大利亚葡萄酒 133
C.A.亨榭克庄园 134
佩塔隆马有限公司 135
- 新西兰葡萄酒 136
圣海伦娜庄园 136
- 南非葡萄酒 137
克兰·康斯坦提亚庄园
美景庄园 140
- 我国葡萄酒 141
张裕集团有限公司 141
王朝葡萄酒有限公司 145
长城葡萄酒有限公司 145

第一章

Chapter one



葡萄酒的历史

“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”，唐代诗人王翰的《凉州词》中这两句脍炙人口的诗句，每每让人吟咏之后，遐思无限，唇齿留芳，琵琶声声，策马疾行，把酒临风，昭示一片温情中的壮美，一片激昂后的凄清，诗意浓浓，酒香阵阵，留给后人无尽的怀念，无尽的怅惘。诗是酒的精神，酒是诗的载体，当你把盏小酌，品味着葡萄美酒的时候，你可知道在这令人心旷神怡的美酒中，隐藏着无数瑰丽的故事？

免费资源
网购返利

WWW.MUCH.COM

酒的历史



葡萄酒的起源

葡萄酒究竟起源于何时、何地？千百年来，无数专家、学者都试图弄清这个问题，但却始终无法给出确切的答案，使之成为一个永远无法解开的谜。

研究葡萄酒的起源，首先要确定作为葡萄酒的酿造原料——葡萄，究竟起源于何时何地。

根据考古发现和文献记载，葡萄发源于新石器时期濒临黑海的外高加索的小亚细亚以及格鲁吉亚和亚美尼亚一带。当时这一地区的气候温和，土地肥沃，这里的人们将野生的葡萄种群经过优选培育，形成适合人工栽种的品种，逐渐开始大规模地种植。葡萄的大规模人工种植为世界葡萄酒的发展奠定了坚实的基础。

葡萄酒发端的确切纪年和地点现在还没有一个定论，有人说葡萄酒起源于古埃及，有人说是古希腊克里特岛，众说纷纭，各执一词，但还是有一个大致的时间和空间范围的，目前在世界上比较流行的观点是：大约距今七千多年前，在古波斯、古埃及和古希腊的一些地区，出现了今天的葡萄酒的雏形。其实，葡萄酒的产生绝非是一时一地的偶然发现，应该说，当葡萄成熟落到了地上氧化发酵后，那些渗出来的汁液就是最初的葡萄酒了，这最初完全是一个自然现象，直到被远古的先民们发现和利用之后，才成为了真正意义上的葡萄酒。

许多历史学家认为古代的波斯是最早酿造葡萄酒的国



纳米西斯向伊西斯女神敬献葡萄酒

免费资源
网购返利

PINMU.COM



▲古埃及人酿造葡萄酒的壁画

家。考古学家在伊朗扎格罗斯山脉一个石器时代晚期的村落遗址里挖掘出的一个公元前5415年的罐子里，有残存的葡萄酒和防止葡萄酒变质的树脂，这充分证明了人类至少在距今七千多年前就已经开始饮用葡萄酒了。在伊朗发现的一幅古代浮雕，表现的是古波斯神话传说中的仙王詹姆希德手捧葡萄酒杯的情形，这也间接地证明了古波斯人很



早就开始酿造和饮用葡萄酒了。

在埃及的尼罗河河谷地带，考古学家发掘到一些陶罐的碎片，经复原和考证，这是远古埃及人用来盛装葡萄酒的容器；在埃及的Ptah-Hotep墓址中，一幅距今已有六千多年的壁画上有表现葡萄和葡萄酒的图案；埃及十九王朝（公元前十四世纪）的底比斯古墓中的一幅壁画，表现的是纳米西

免费资源
网购返利

WU MUCH.COM
葡萄酒的历史



葡萄酒

的故事

斯向伊西斯女神敬献葡萄酒的情形。

在希腊克里特岛的青铜时期迈锡尼文化遗迹中，出土了大量的与葡萄酒有关的文物，充分显示了在公元前一千多年的时候，也就是距今三千多年前，这一地区的葡萄酒业已经发展到一个相当的程度了。在希腊的一座古墓里，人们发现墓壁上有一幅公元前二世纪的浮雕，表现的是太阳神阿波罗和胜利女神向造物主敬献葡萄的情形。

公元前一千多年产生的埃及神话中，地狱之神奥西里斯被认为是主宰葡萄树和葡萄酒的神明。

这些都是葡萄酒发端于上述地区的佐证。



▲ 古希腊基里克斯双耳陶质葡萄酒杯

葡萄酒的传播

葡萄酒的传播历史,实际上就是葡萄种植的传播历史。葡萄的种植经历了三个阶段:野生葡萄果实的采集,野生葡萄的人工培育,葡萄种植技术的推广和传播。

公元前七千年左右,小亚细亚的里海和黑海之间及其南岸地区,南高加索、中亚细亚、叙利亚、伊拉克等地区 and 地中海沿岸的地区几乎都可以种植葡萄了。随着经济的发展和对外领土的扩张,葡萄的种植逐渐传播开来,从小亚细亚和埃及传播到希腊的克里特岛,随后又传入希腊本土及爱琴海诸海岛,进而传入意大利的西西里岛,经此地进入意大利和北非的利比亚,然后越海传入法国东南濒临地中海的瓦尔省(Var)境内的普罗旺斯地区和西班牙沿海地区;与此同时,通过陆路,由欧洲的多瑙河河谷传入了中欧诸国。

传入欧洲

欧洲最早开始种植葡萄并进行葡萄酒酿造的国家是希腊,大约在三千多年以前,希腊的葡萄种植已极为普遍,而且规模可观。

公元前六世纪,希腊人把小亚细亚原产的葡萄酒通过马赛港传入高卢(即现在的法国),并将葡萄栽培和葡萄酒酿造技术传给了高卢人。

罗马人从希腊人那里学会葡萄栽培和葡萄酒酿造技术



▲ 古希腊基里克斯双耳陶质葡萄酒罐

免费资源
网购返利



后,很快在意大利半岛全面推广。古罗马时代,葡萄种植已非常普遍,颁布于公元前450年的“罗马法”(即“十二木表法”)规定:若行窃于葡萄园中,将施以严厉惩罚。

随着罗马帝国的扩张,葡萄栽培和葡萄酒酿造技术迅速传遍法国、西班牙以及德国莱茵河流域地区。

传遍世界

十五至十六世纪,葡萄栽培和葡萄酒酿造技术传入南非、澳大利亚、新西兰、日本、朝鲜和美洲等地。

1861年,美国从欧洲引进葡萄苗木二十万株,在加利福尼亚建立了葡萄园。

现在,南北美洲均有葡萄酒生产。阿根廷、美国的加利福尼亚州以及墨西哥均为世界闻名的葡萄酒产区。

传入中国

我国古代把葡萄称作“蒲陶”、“蒲萄”、“蒲姚”、“葡桃”等。在古汉语中,“葡萄”也可以指“葡萄酒”。关于“葡萄”两个字的来历,李时珍在《本草纲目》中写道:“葡萄,汉书作蒲桃,可以造酒入醕,饮人则陶然而醉,故有是名。”

我国是葡萄属植物的起源中心之一,原产于我国的葡萄属植物约有三十多种(包括变种)。我国葡萄和葡萄酒业的发端则是在西汉的武帝时期。公元前138年,张骞始通西域,汉朝从西域引进了不同于我国原产的野生葡萄的欧亚种葡萄,标志着我国葡萄种植技术和葡萄酒酿造业的开始。

我国古代的葡萄酒酿造不同于西方,而直到十七世纪,随着西方传教士进入中国,现代意义上的葡萄酒才传入了中国。西方传教士在葡萄酒传向世界的过程中起到了不可忽视的作用。

基督教把葡萄酒视为圣血，教会人员把葡萄种植和葡萄酒酿造作为他们一项十分重要和神圣的工作，因此随着基督教的传播，也在客观上推动了葡萄和葡萄酒在世界范围内的传播。

随着葡萄种植技术的推广，葡萄酒的酿造技术也源源不断地传入了已经开始种植葡萄的地区，渐渐地一种崭新的葡萄酒文化在世界各地蓬勃地发展起来，让我们这个世界的几乎每一个角落都充满了甘醇、芬芳的葡萄酒的气息。

葡萄酒的演化和发展

葡萄酒的演化和发展是与欧洲文明的发展紧密相关的。自从葡萄和葡萄酒走出其最初的发源地传入欧洲大陆之后，便在人们的欣喜中以前所未有的速度迅猛发展起来。

罗马帝国灭亡以后，分裂出来的西罗马帝国(法国、意大利北部和部分德国地区)里的基督教修道院中的教士们就开始详细记载葡萄的收获和酿造葡萄酒的过程了，这也为其后的葡萄种植和葡萄酒酿造的发展打下了一定的基础。公元768至814年统治法兰克王国的查理大帝是一个酷爱葡萄酒的君主，著名勃艮第(Bourgogne)产区的“高顿-查理曼酒庄”(Grand Cru Corton-Charlemagne)就曾为他所拥有。查理大帝对葡萄酒的爱好，在客观上也促进了他所统治的帝国以及全欧洲的葡萄酒发展。

葡萄酒在大英帝国的伊丽莎白一世女皇时期，从欧洲大陆传入英伦三岛。

法国被公认为最伟大的葡萄酒生产国。法国人还把欧

免费资源
网购返利



洲的葡萄和葡萄酒带进了他们在美洲大陆的殖民地,于是,美洲的葡萄种植业和葡萄酒酿造业也逐渐发展起来。在美国独立战争时期,一场蔓延整个欧洲的葡萄根瘤蚜病使绝大多数的欧洲葡萄园毁于一旦,然而在北美,经过与美洲土生葡萄品种嫁接过的葡萄品种却幸免于难,这使得许多酿造葡萄酒所需的优质葡萄品种得以在美洲大陆保存,以至最终回归欧洲,这大约是当初谁也不曾想到的。

从某种意义上来说,葡萄种植和葡萄酒酿造的演化和发展进程可以说是整个欧美文明进程的一个缩影。



第二章

Chapter two

葡萄酒文化

作为一种广泛流行的酒精饮品，葡萄酒在其漫长的发展和演变过程中，不仅深入了人们的生活，更融入了人类社会的文化体系，进而产生和形成了一种独特的文化现象，那就是葡萄酒文化。

葡萄酒文化表现的是酒的阳刚之美与葡萄的阴柔之美的完美结合，是人类理性与感性的结晶，真正的葡萄酒凝聚着天地人文之精华。欧洲的哲人们这样赞美葡萄酒：“什么是葡萄酒？葡萄酒是一种有生命的躯体，它具有最为丰富、平衡的精神，飞翔而沉着，联结着天地。与所有其他植物相比，葡萄更好地与大地的灵性结合在一起，而使葡萄酒具有恰如其分的分量。从本质上讲，葡萄从月亮、太阳、星星那里获得了一点点硫，而使自己能独立点燃并延续所有的生命之火。”

免费资源
网购返利



葡萄酒

的故事

埃及壁画中的
地狱之神
奥西里斯▶



格调·品位·时尚

012

免费资源
网购返利
PINMUCH.COM

古希腊雕塑酒神
狄俄尼索斯▶

葡萄酒的传说

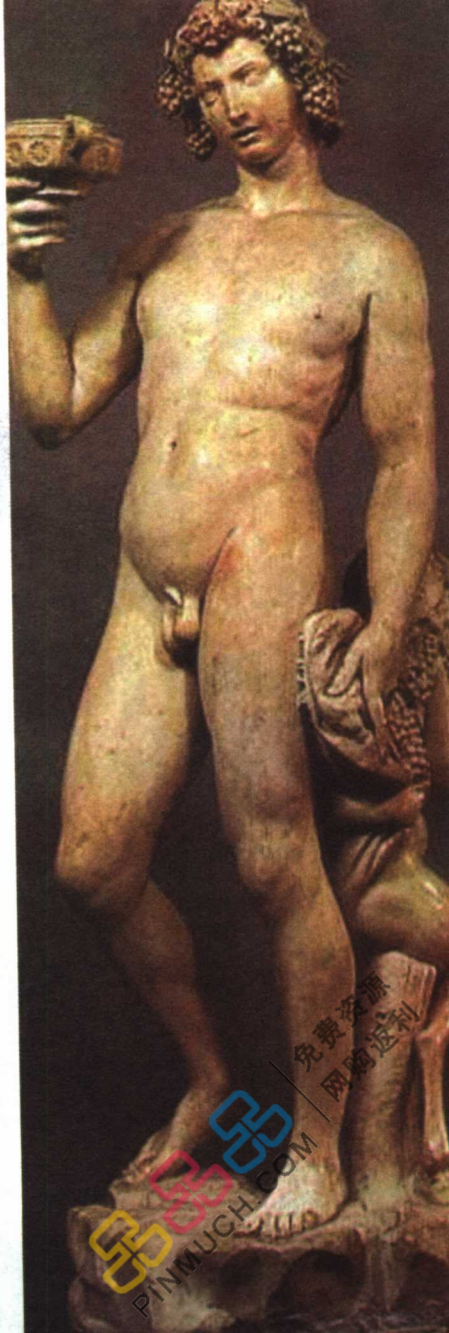
古埃及神话

古埃及是世界上葡萄酒最早的产地之一。古埃及神话中有一位地狱之神,名叫奥西里斯(Osiris),这位威严的大神同时也是葡萄藤(Vines)和葡萄酒(Wines)之神,真的很奇妙。一位威猛可怖的地狱主宰,竟然和温情、醇厚的葡萄酒结合在一起,这倒正好印证了葡萄酒是阳刚和阴柔的聚合体。

古希腊神话

古希腊神话里的酒神名叫狄俄尼索斯(Dionysus),他是葡萄酒与狂欢之神,也是古希腊的艺术之神。在人们的概念中,他永远是和常春藤的花环、松果形的图尔索斯杖和坎撒洛斯双柄酒杯,还有葡萄相伴的。

在古希腊,人们对狄俄尼索斯无比景仰,早在公元前七世纪,古希腊就有了“大神节”(Great Dionysia)。在酒神节上,人们为祭拜酒神狄俄尼索斯所吟唱出的即兴诗歌,被称为“酒神





▲荷兰画家劳伦斯·阿尔玛-塔德玛爵士的《酒神节之祭》

赞歌”(Dithyramb)。后来这种赞歌在形式和内容上逐渐固定下来,形成一种崭新的艺术形式,进而推动了古希腊戏剧音乐艺术的发展。

意大利画家卡拉瓦乔的《年轻的巴克斯》



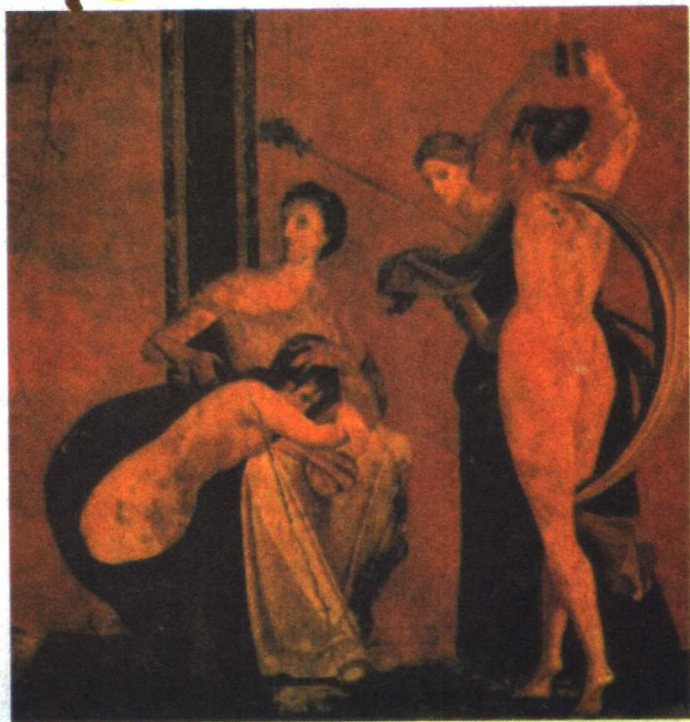


▲意大利画家提香的《巴克斯与阿丽雅德尼》

神巴克斯题材的油画,其中最著名的首推《年轻的巴克斯》。另一位著名画家提香也有许多相关画作,比如《巴克斯与阿丽雅德尼》。

葡萄酒

的故事



▲ 古罗马壁画《酒神节》

《圣经》故事

在基督教的神话传说和经典中，对葡萄酒的记述不胜枚举。耶稣在最后的晚餐上说：“饼是我的肉，葡萄酒是我的血。”《圣经》记载有耶稣在加纳家变水为葡萄酒，与众人分享的故事。意大利画家维罗内斯的《加纳家的宴会》表现的

就是这一主题。



▲意大利画家维罗内斯的《加纳家的宴会》

在《圣经》故事中,挪亚是葡萄酒的发明者。

《旧约·创世记》中记载挪亚在洪水过后带着儿子们弃舟登陆,他们开荒种植,栽种了包括葡萄在内的许多植物,并且酿造出了甘美的葡萄酒。一天,挪亚喝醉了酒,赤身裸体地躺在帐篷里睡着了,正好被他的第二个儿子含看见了,于是,含跑去告诉他的兄弟闪和雅弗。闪和雅弗不敢正视父亲赤裸的身体,背着身走进帐篷给挪亚盖上了一件长袍,遮盖住他的裸体。挪亚酒醒后,知道了这件事,恼羞成怒,可怜的二儿子含成了他的发泄对象,挪亚向神明请求,将含的儿子迦南罚作奴隶。





恼羞成怒的撒旦惩罚子孙

《汉穆拉比法典》

古巴比伦王国是世界四大文明古国之一,这里同样是葡萄和葡萄酒的故乡。古巴比伦王国留存至今的最有价值的文物要算是世界上第一部文字化的法律经典——《汉穆拉比法典》(Code of Hammurabi)了。

汉穆拉比是古巴比伦第一王朝的第六位国王,他于公元前1792至前1750年在位,其间颁布了著名的《汉穆拉比法典》。这部法典被刻在古巴比伦马尔杜克神庙内的一根石柱上。法典包含了282条法律条文,内容包括经济法、家庭法及刑法和民法等等。这其中有四条法律是关于酒的买卖以及饮酒方面的。据历史学家考证,《汉穆拉比法典》中所指的酒就是葡萄酒。

《汉穆拉比法典》石柱▶



葡萄酒与名人

▼唐太宗李世民



葡萄酒自出现以来就深受饮用者的喜爱，上至帝王将相，下到平民百姓，无不为此神奇而动人的饮料所陶醉。历史上，有许多著名的人物都和葡萄酒结下了不解之缘，给后世留下无数动人的故事。

魏文帝的《诏群医》

我国历史上，葡萄酒也一直被当作酒中珍品，在现代葡萄酒酿造技术传入之前就有了独特的葡萄酒酿造工艺，生产出为世人称颂的葡萄美酒。三国时期，魏文帝曹丕非常喜欢喝葡萄酒。他在《诏群医》中写道：“三世长者知被服，五世长者知饮食。此言被服饮食，非长者不别也。……中国珍果甚多，且复为说蒲萄。当其朱夏涉秋，尚有余暑，醉酒宿醒，掩露而食。甘而不饴，酸而不脆，冷而不寒，味长汁多，除烦解渴。又酿以为酒，甘于麴蘖，善醉而易醒。道之固已流涎咽唾，况亲食之邪。他方之果，宁有匹之者。”把葡萄酒和葡萄酒的妙处描绘得淋漓尽致。

唐太宗酿酒

《太平御览》记载,唐太宗时李靖率领唐军破高昌国(今新疆吐鲁番),唐太宗从高昌国获得马乳葡萄种和葡萄酒酿造方法后,不仅在皇宫御苑里大种葡萄,还亲自参与葡萄酒的酿制。酿成的葡萄酒不仅色泽很好,味道也很好,唐太宗很是得意,隆重地将自己酿造的葡萄酒赏赐给当朝的重臣们。

查理大帝与白葡萄酒

勃艮第是法国著名的葡萄酒产区,这里有一家顶级的葡萄酒庄园,名为“高顿-查理曼酒庄”,出产非常著名的白葡萄酒。据说,这家庄园最早是以出产上好的红葡萄酒而著称。八世纪,统治这里的查理大帝是这家庄园的所有者,有一次,他在饮用这里出产的红葡萄酒时,不小心把他那著名的大胡子染红了。查理很是不快,因此下令让这个庄园改为酿造白葡萄酒,于是才有了Corton-Charlemagne这种著名的白葡萄酒。

拿破仑与香贝丹

法兰西皇帝拿破仑对葡萄酒钟爱有加,他尤其喜爱香贝丹红葡萄酒(Chambertin)。

拿破仑每次出征时都要携带一车香



▲大胡子的查理大帝





▲香贝丹红葡萄酒的酒标

贝丹红葡萄酒，酒桶上刻上“N”标记，以示御用。据说，滑铁卢一役，就是因为拿破仑出征前没有带上这种酒，因而心绪不宁，才导致法军最终战败。

勃艮第的克罗武乔酒庄(Clos de Vougeot)是修道士们最早建立的酒庄之一，在法国酒界地位尊贵。从拿破仑时代起，军队经过此地时，士兵们都必须向酒庄行礼，以示尊敬。

尼古拉·普桑的《秋天》

法国十七世纪画家尼古拉·普桑创作的一幅名为《秋天》的油画,表现的是来自巴勒斯坦的农工,正在法国葡萄园中采摘葡萄的情形。

法国画家普桑
的《秋天》▼



葡萄酒

的故事

雷诺阿的《午餐之后》

法国十九世纪著名画家皮埃尔·奥古斯特·雷诺阿有一幅著名的画作《午餐之后》，画面上一位绅士和两位淑女正在安详地享受午餐后的惬意时光，然而意大利的Tanca-Far-



法国画家雷诺阿的《午餐之后》(红葡萄酒广告)▶

ra'却别出心裁地在雷诺阿的这幅名作的画面上加上了他们的“Sella & Mosca”红葡萄酒,就像是画中的人物刚刚享用完他们出品的红葡萄酒一样。

凡·高和“铃鼓酒馆”

著名画家凡·高在1886年到达巴黎后,就深深地爱上了



◀ 荷兰画家
凡·高的《铃
鼓酒馆的女
人》



葡萄酒，从此葡萄酒成为他生命中唯一值得信赖的朋友。凡·高到酒馆里去寻找灵感，在巴黎，他常进出“铃鼓酒馆”，他的画作《铃鼓酒馆的女人》就是以该酒馆中的老板娘为模特创作出来的。

庾信的《燕歌行》

南北朝时，庾信在他的七言诗《燕歌行》中写道：

蒲桃一杯千日醉，无事九转学神仙。

定取金丹作几服，能令华表得千年。

在这里，庾信把饮用葡萄酒与服用长生不老的金丹相提并论，由此可见诗人对葡萄酒的推崇。

王翰的《凉州词》

吟咏葡萄酒的诗歌中，最为脍炙人口的莫过于唐代诗人王翰的《凉州词》了：

葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。

醉卧沙场君莫笑，古来征战几人回？

几分悲壮，几分苍凉中透露出的酒壮英雄胆的豪迈不羁，借葡萄美酒抒发壮志胸怀，堪称千古佳作。

克洛伐尔的心得

法国剧作家、诗人、散文作家克洛伐尔可以说是对葡萄酒的精髓颇有心得了，他说：“葡萄酒是太阳和大地的儿子，但它同时又做了为自己接生的工作。就像伟大的作品和伟大的思想一样，它并不是从压榨机中一出来就能立即被贪婪而漫不经心的肠胃所吞没。它需要艺术、耐心、时间和关怀的合作，它需要在夜间长时间地暂住，以成为对神经和口腔都获得最美好感受的名著。”

林语堂妙论葡萄酒

我国现代文学大师林语堂先生对法国葡萄酒青睐有加,他总结了品味葡萄酒的感觉,以诗一般的语言描述了那种极为美妙的意境:饮用葡萄酒会有“一种洋洋得意的感觉,一种排除一切障碍力量的自信心,一种加强的锐感,和一种好像介于现实和幻想之间的创作思维力”。

▼《云中漫步》海报

葡萄酒与电影

墨西哥导演阿方索·阿劳执导的影片《云中漫步》(A Walk in the Clouds),表现的是一个发生在葡萄园中的爱情故事,影片中反映了从葡萄收获到葡萄酒酿造的全过程,故事就是在这样一个充满浪漫和迷人色彩的情节中展开的,醇酒美人相得益彰。

法国影片《秋天的故事》(Conte D'Automne)中的女主人公Magali经营着一小片葡萄园,因为怕影响酒质而坚持不用除



全欣爱

流产康复关键营养

葡萄法

的故事

草剂,以至自己的小葡萄园杂乱无比,招来邻里的批评,而她宁愿减产一半,也想证明隆河的葡萄酒与勃艮第的一样可以久藏。影片纯美感人,令人观后在为主人公的执著感叹不已的同时,也仿佛上了一堂葡萄酒的酿制课程。

《秋天的故事》海报▶



格调·品位·时尚

第三章

Chapter three



葡萄酒的常识



什么是葡萄酒

葡萄酒是新鲜葡萄的果汁经过发酵酿制而成的一种酒精饮料,它的基本成分有单宁(存在于葡萄皮、核中的一种物质,呈酸涩味)、酒精、糖分、酒酸等。

葡萄酒的酿造

葡萄酒的酿造工艺比较复杂,根据酿造的品种、原料的不同,采用不同的工艺,酿制出不同的酒品。

葡萄酒由葡萄汁天然发酵而成,酒精发酵是其中主要的阶段。生产红葡萄酒时,红葡萄带皮发酵,其颜色和单宁酸带进葡萄酒。白葡萄一送到酒厂即进行压榨,用榨出的葡萄汁再发酵酿酒。

葡萄酒通常在不锈钢、水泥或木制的大桶里发酵。然后可以在同一个大桶中陈熟,或根据葡萄酒种类的要求,在橡木桶中陈熟。新鲜而具果香味的白葡萄酒很少陈熟。红葡萄酒通常在桶中陈熟两年。

橡木桶作为一种贮存葡萄酒的容器,其历史可以追溯到远古时代,但将橡木桶作为酿制高档葡萄酒的辅助手段大约始于一百年以前。由于橡木桶贮存过的葡萄酒的优雅品性日益得到消费者的认可和喜爱,橡木桶越来越受到世



▲采用橡木桶酿制葡萄酒

界各地的酿酒师的青睐。

高品质的葡萄酒一定要用橡木桶酿制，虽然这样的酿制方法价格昂贵、技术复杂，但却是高质量葡萄酒不可缺少的要求和传统。橡木能使酒具有丰富的单宁和特殊的香草气味。由橡木微孔渗入的少量氧气有助于酒的熟化。

制造酿制葡萄酒的橡木桶的材料通常采用法国的Allier和Nevers地区生长的橡树,采用这种橡木制成的橡木桶酿酒,酿造出来的葡萄酒更加醇厚。当然,有些酒厂出于种种考虑,也会选用其他地区的橡木,比如有些国家的酒厂采用美国出产的橡木作为制桶的材料,但由于橡树生长的气候、温度、土壤等诸方面的差异,法国和美国的橡木无论是在质地还是在自身的气味上,都有着一定的差异,用美国的橡木

免费资源
网购返利

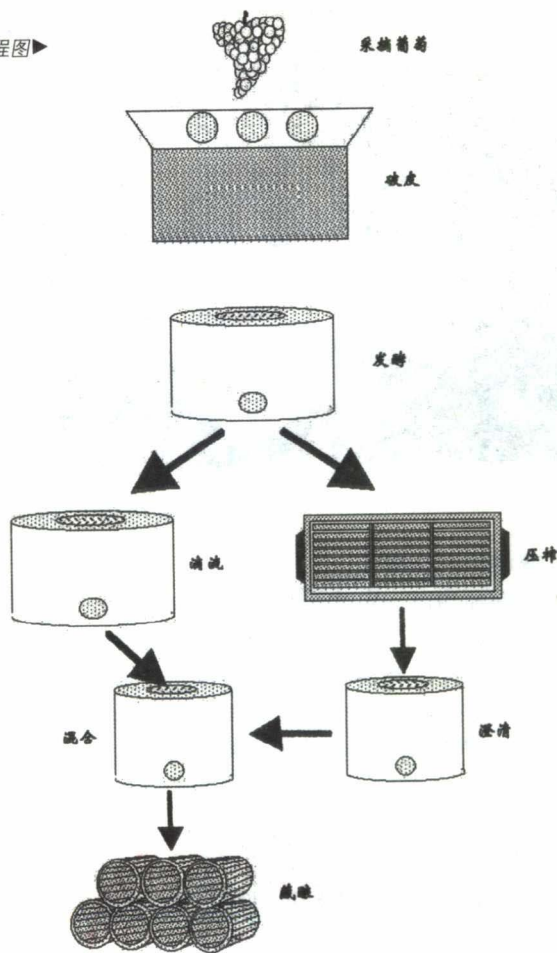
葡萄酒的常识



葡萄酒法

的故事

红葡萄酒酿制流程图



制成的桶酿造出来的葡萄酒会带有明显的香子兰和烟熏的味道,也算是美中不足吧。

盛装高档葡萄酒的酒瓶一定要用软木制成的塞子来封盖。软木是最好的阻止葡萄酒与空气接触的材料,用软木瓶塞不会改变葡萄酒的特性,而且容易盖上和拔开。真正的长软木瓶塞适用于熟化好的酒。通常,地区性的酒使用聚合软木瓶塞而普通的酒用塑料瓶塞。

红葡萄酒的酿制

(1)红葡萄酒用红葡萄(有时加入一些白葡萄)制成,包含在葡萄的皮和果核里的单宁是使酒有个性和便于存放的一个重要元素。

(2)由于葡萄梗内单宁的含量很大,习惯上在葡萄压榨



▲现代化的红葡萄酒发酵罐



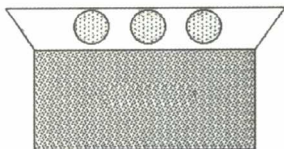
葡萄酒

的故事

白葡萄酒酿制流程图▶



采摘葡萄



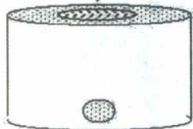
轻轻将葡萄挤破



榨汁



沉降



发酵



陈酿

之前要去除梗，因为一旦浆果破裂，发酵就开始了。

(3)将葡萄汁和葡萄皮一起放到酿酒罐中。发酵罐中的温度比酿白葡萄酒要高。发酵的情况要日夜监控。

(4)酒精发酵后，流出的汁叫“滴流酒”。剩下的榨渣再次压榨取的酒叫“压制酒”，这种酒的单宁含量高，因此常与“滴流酒”进行调兑。

(5)普通的红葡萄酒经过在大酒桶中长短不同天数的老化，精炼，多次的倒桶，过滤后可以装瓶。

白葡萄酒的酿制

(1)葡萄采摘后尽快送到酿酒场地，所使用的葡萄都不要被挤破。

(2)将葡萄珠分离出来，除去果枝、果核，然后在榨出的汁内放入酵母。



▲白葡萄酒发酵



(3)为了更好地保存白葡萄的果香,在发酵前让葡萄皮浸泡在果汁中12到48小时。

(4)使用水平行的葡萄压榨机,制成的白葡萄酒更鲜更香。压榨的过程要快速进行,以防止葡萄的氧化。

(5)白葡萄酒是在不锈钢的酒罐或橡木酒桶里发酵的。为了保持新鲜的口感,应尽快装瓶,底部酒要过滤。

桃红酒的酿制

桃红葡萄酒与红葡萄酒的主要区别在于红葡萄皮和汁在一起浸泡的时间。当出现了令人满意的颜色(一般是12到36小时)之后,就像酿造白葡萄酒一样开始榨汁,个别的也取一部分酒发酵。

香槟的酿制

香槟是葡萄酒中特殊的品种,它是由普通的白葡萄酒经过第二次发酵获得的泡沫装瓶制成的。在最终装瓶之前,在酒中加入能够引起泡腾的糖和酵母,用这种方法制成的酒也称为香槟类酒。

葡萄酒的成分

前面说过,葡萄酒是由单宁、酒精、糖分和酒酸等成分构成的,其具体的构成比例为:

80%的水:这是生物学意义上的纯水。

9.5%至15%的乙醇:酒精。

酸:分为来自于葡萄的酒石酸、苹果酸和柠檬酸等和来

自酒精发酵、乳酸发酵生成的乳酸和醋酸等。

酚类化合物：每公升1到5克，它们主要是自然红色素以及单宁。

糖分：每公升0.2到5克，不同类型的酒含糖分多少不同。

芳香物质：每公升数百毫克，种类很多。

氨基酸、蛋白质和维生素(C、B₁、B₂、B₁₂)等等。

葡萄酒的分类

葡萄酒的分类比较复杂，酿造原料、酒的色泽和状态等都可以作为葡萄酒的分类标准，其中常见的分类有以下四种：

根据酿造原料分类

山葡萄酒(野葡萄酒)：用野生葡萄为原料酿成的葡萄酒。

家葡萄酒：以人工培植的酿酒专用葡萄为原料酿成的葡萄酒。

根据葡萄酒的颜色分类

白葡萄酒：用白葡萄或浅红色果皮的酿酒葡萄酿造出来的葡萄酒，其色泽近似无色，或者浅黄带绿、浅黄、禾秆黄。

红葡萄酒：用皮红肉白或皮肉皆红的酿酒葡萄酿造出来的葡萄酒，其色泽为天然宝石红色、紫红色、石榴红色等。





桃红葡萄酒：介于红、白葡萄酒之间，选用皮红肉白的酿酒葡萄酿造而成，其色泽为桃红色，或玫瑰红、淡红色。

根据葡萄酒中含糖量分类

干葡萄酒：葡萄酒中的糖分几乎全部发酵，每升葡萄酒中含糖量低于4克，品饮时无甜味，酸味明显，如干白葡萄酒、干红葡萄酒、干桃红葡萄酒。

半干葡萄酒：每升葡萄酒中含糖量在4至12克之间，口感微甜，如半干白葡萄酒、半干红葡萄酒、半干桃红葡萄酒。

半甜葡萄酒：每升葡萄酒中含糖量在12至50克之间，口感甘甜。

甜葡萄酒：每升葡萄酒中含糖量在50克以上，口感甘醇浓郁。

根据是否含有二氧化碳分类

静态葡萄酒:不含二氧化碳的葡萄酒。

起泡葡萄酒:含有二氧化碳的葡萄酒,又可分为葡萄酒和香槟酒。

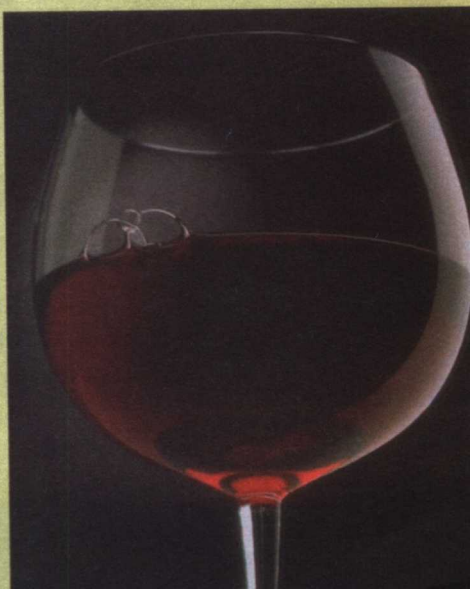
葡萄酒基本成分的品尝性质

酒的感官性质依赖于它的化学组分,这些组分中每种都有它特有的气味和滋味,在酒中融合为一个协调的整体。酒的味是一个平衡系列的结果,即在有气味物质和有滋味物质之间达成香气和味道的协调平衡,在甜味、酸味、苦味和咸味之间协调一致。质量好的酒,这些成分的协调比例必定是很适当的,不论是甜白葡萄酒、干白葡萄酒,还是不含还原糖的红葡萄酒都是这样。

葡萄酒的主要质量指标

葡萄酒的主要质量指标可分为感官指标和理化指标两大类。

感官指标主要指色泽、香气、滋味和典型性方面的要求;理化指标主要指酒精含量(酒精度)、酸度和



糖分指标。

感官指标:葡萄酒应具有天然的色泽,即原料葡萄的色泽,如红葡萄酒是宝石红,白葡萄酒是浅黄色。葡萄酒本身应清亮透明无混浊。葡萄酒除应有葡萄的天然果香外还应有浓厚的酯香,不应有外来的气味,更不能有异味。葡萄酒的滋味与香气密切相关,香气优良的葡萄酒其滋味醇厚柔润。葡萄酒的滋味主要有酸、甜、涩、浓淡、后味等。典型性也称为风格,各种葡萄酒有各自不同的风格,同时因各地区、各厂家的葡萄栽培和酿造工艺的不同,同一品种的酒其风格特点也可能各不相同。每种葡萄酒均应有自己的典型性,典型性越强越好。

理化指标:甜型、加香型葡萄酒酒精度一般为11.0%至24.0%,其他类型葡萄酒为7.0%至13.0%。葡萄酒中含有挥发酸和不挥发酸,合称总酸。根据葡萄酒的酸度可以鉴定其滋味,但如挥发酸增加则说明酒已变质。葡萄酒的糖分因品种不同而各异,一般来说,干型葡萄酒的糖分含量不得超过4.0%,半干型葡萄酒在4.1%至12%之间,半甜型葡萄酒在12.1%至50%之间。

酿造葡萄酒的原料

葡萄酒,顾名思义,当然是采用葡萄为原料酿造而成的。

说起酿造葡萄酒的葡萄,它可不是我们一般概念中那种水果店里卖的葡萄,酿酒的葡萄与日常食用的葡萄是截然不同的。好吃的葡萄皮薄多汁且甜度高,是无法酿出高品质的葡萄酒的;而品质好的葡萄酒所采用的葡萄,通常都不

适合食用,因为酿酒用的葡萄,尤其是红葡萄,通常外皮都较厚,水分含量也没有一般食用的葡萄高,酸度也比较高。酿造葡萄酒所需用的葡萄都是经过多年培育的专门作为酿酒原料的葡萄品种,不同种类的葡萄酒要采用不同的原料葡萄来酿制,葡萄品种的不同和品质的优劣,直接决定了所酿造出来的酒的品种和品质。

葡萄通常有两种颜色:白(黄)和红(紫)。白葡萄用于生产白葡萄酒,红葡萄用于生产桃红和红葡萄酒,它的无色的果汁也可用于生产白葡萄酒。葡萄酒的颜色取决于葡萄皮的颜色。

目前世界上主要用作酿酒原料的葡萄有以下几种:

霞多丽——欧亚种,原产法国,是酿制白葡萄酒和香槟酒的优良品种。

白比诺——欧亚种,原产法国,是酿制香槟酒和白葡萄



◀霞多丽

葡萄酒的故事

酒的优良品种。如与黑比诺、灰比诺搭配酿制,可酿出极高档的香槟酒。

意斯林——欧亚种,原产意大利。

雷司令——欧亚种,原产德国,是酿制干白葡萄酒的优良品种。

米勒——欧亚种,原产瑞士,是由雷司令为母本,西万



▲雷司令

尼为父本杂交育成,为德国的主栽品种之一。

小白玫瑰——欧亚种,原产希腊,是酿制玫瑰香类型的甜白葡萄酒和起泡葡萄酒的优良品种。

红玫瑰——欧亚种,原产保加利亚,是酿制优质白兰地和白葡萄酒的优良品种。

白羽——欧亚种,原产格鲁吉亚,是酿制白葡萄酒和香槟酒的优良品种。

白舒年——欧亚种,原产法国,是酿制干白、半甜白、甜白和起泡葡萄酒的优良品种。

森美戎——欧亚种,原产法国,是酿制干白和半甜白葡萄酒的优良品种。

白玉霓——欧亚种,原产法国,是酿制白兰地的良种,也是酿制干白葡萄酒的优良品种。

黑比诺——欧亚种,原产法国,是酿制干红、干白和起泡葡萄酒的主要品种。 ▼黑比诺

赤霞珠——欧亚种,原产法国,是酿制高档干红葡萄酒的优良品种。

法国兰——欧亚种,原产奥地利,是酿制干红和甜红葡萄酒的优良品种。

萧伟昂——欧亚种,原产法国,为法国的古老品种之一,与赤霞珠、品丽珠是姊妹品种,是酿制红葡萄酒的世界名种。

佳利酿——欧亚种,原产西班牙,是酿制白葡萄酒的优良品种,如带皮发酵,也能制成优质红葡萄酒。



葡萄

的故事

梅洛——欧亚种，原产法国，是酿制干红葡萄酒的良种，还可供其他红葡萄酒勾兑，用以提高其他名红葡萄酒的风味。

席拉——欧亚种，原产法国，是酿制干红葡萄酒的良种。

双优——我国两性花山葡萄新品种，为吉林农业大学从中国农业科学院特产研究所的山葡萄种内杂交苗中选出，是酿制山葡萄类型甜红葡萄酒的优良品种。

▼机械采摘葡萄



总之,酿造好的葡萄酒单纯依靠工艺技术是不够的,还必须要有好的葡萄,只有质量好的葡萄才能酿造出好酒;还要特别注意选择适宜本地区环境的酿酒葡萄品种,唯有适宜的品种才能酿造出质量好的酒。

决定葡萄酒品质的六大要素

一种葡萄酒品质的好坏是由葡萄品种、气候、土壤、湿度、葡萄园管理和酿酒技术等六方面的因素决定的。

葡萄酒是一种自然与人工相结合的综合产物,六大要素也正体现了这种结合,闻名世界的法国葡萄酒之所以是葡萄酒中的珍品,就在于它较完美地涵盖了上述的六大要素,才酿造出品质优良的好酒。

葡萄酒的贮存

好酒酿造出来了,但并非就此万事大吉,适宜的贮存环境和完善的贮存方法也是决定葡萄酒品质的一个极其关键的要素。妥善的贮存,能使好酒锦上添花,反之,则会破坏葡萄酒的品质,让珍贵的酒变得如同鸡肋。

葡萄酒像人一样会成熟和衰老,所以被形容为“活酒”。葡萄酒不像我们中国传统的粮食酒,并不是年代越久远越好,它有其一定的保存期限,在超长的保存之后,葡萄酒会像人年龄过大后老死一样地完结它精灵般的生命,所以如





▲建于山洞中的葡萄酒窖

何贮存葡萄酒,使其保持生命的活力,就显得尤为重要了。

贮存葡萄酒有几大关键要素:

温度:葡萄酒的贮存十分重要。贮存温度超过 20°C ,葡萄酒会在十年内达到顶峰开始衰老。如果维持在 18°C 以下,葡萄酒会在十年后进入佳境。如果将一瓶葡萄酒放在 30°C 至 35°C 的室温下,不出三四个月,酒便会衰老,色泽明显变陈,味道混浊,酒精度增加,令酒味变得平淡无奇。即使是 18°C 至 20°C ,也要保持恒温,如果贮存温度变化不定,葡萄酒会很快衰老起来。

湿度:湿度会影响软木瓶塞的状态,它可以决定是否有空气渗入酒瓶进而破坏酒质。葡萄酒贮存时酒瓶一定要平放,这样可以使酒接触软木瓶塞,让瓶塞不至于干燥收缩,

但软木瓶塞暴露在瓶口外的部分还是要受环境湿度影响。最佳的葡萄酒贮存湿度是70%至75%，湿度过低或者过高都会破坏葡萄酒的品质。

亮度：光线会令酒产生变化，酒最好存放在黑暗的地方。

稳定：震动会破坏葡萄酒的均衡，对葡萄酒的口味产生负面影响，这就是为什么在产地品尝的葡萄酒比经过运输过程的葡萄酒更美妙的原因。

气味：如果在有异味的地方贮存葡萄酒，其异味会渗过软木瓶塞侵入到酒里去，因此地窖是最好的贮存场所。

通常情况下，葡萄酒是不应该长时间存放在冰箱里的，冰箱的温度较低，这样会损害葡萄酒的品质。



▲ 装瓶后的葡萄酒的贮存



葡萄酒的守护神——软木瓶塞

前面我们多次提到了葡萄酒包装中的软木瓶塞，或许你要说，一个普通的木头瓶塞究竟有什么了不起，值得冠以如此隆重的一个标题？其实不然，软木瓶塞对于葡萄酒来说，绝对是一个非常重要的要素。

葡萄酒酒瓶多用软木瓶塞封口，尤其是高档葡萄酒，更要选用上好软木制作的瓶塞。软木瓶塞具有柔软且弹性较

强的特点，它有许多细密的小孔，当用它封紧瓶颈后，软木经与酒液接触就膨胀起来，塞紧了瓶颈的空隙，阻止酒液渗漏；同时酒液还可以通过软木瓶塞自身的微孔接触微量的空气，达到呼吸和发育的目的，在装瓶后继续完成其成熟过程。另外，软木瓶塞的成分浸泡到酒里，也会增加酒的结构感。

首先采用软木瓶塞的是法国香槟酒的发明人——盲人唐·佩里尼翁，他于1679年做出了香槟酒的瓶塞。

制作软木瓶塞不是一件简单的事情，其选材和制造工艺相当复杂，因此天然软木材料制作的软木瓶塞价格比较高。近年来随着科学

▼唐·佩里尼翁塑像





技术的进步,软木瓶塞已不再局限于原木制作,而是用人工合成的办法来制造,制成的软木瓶塞的使用效果与原木制作的没有太大的差别,在国内外酿酒业已经被广泛采用了。

▲软木瓶塞

酒窖

无论是过去还是现在,也无论是中国还是外国,贮存好酒一定要有好的酒窖,对于我们中国传统的粮食酒是这样,

葡萄酒的常识





对于欧美盛行的葡萄酒就更是如此了。前面我们谈到过葡萄酒的贮存过程中,温度、湿度、光照、气味等等因素都会影响到酒的品质和口味,要最大限度地避免这些外界因素对酒的破坏和影响,酒窖是必不可缺的。

一个好的酒窖必须具备一些最基本的条件:有足够的空间,包括贮存和活动的空间;通风透气性能好;可以调节酒窖内部的干湿度;隔绝自然光照明;防震动,防噪音;可以

满足相对的恒温条件,等等。

酒窖并不一定都要设在地下,主要能够满足一些必要的条件就是一个好的酒窖,通常情况下,人们之所以选择地下酒窖,是因为它更容易满足葡萄酒所需的贮存条件,在恒温、避光、防震等方面更有优势。如果有了一个好的酒窖就可以以比较低廉的价格买进那些年轻的葡萄酒,等到存放到最佳时间再卖出获利,或者自己享用。

橡木桶

我们经常从影视作品中见到这样的情景:一座幽深的酒窖中,码放着整齐的橡木酒桶。不错,提到葡萄酒的贮存,就一定不能不说说橡木酒桶。

橡木桶作为一种储酒容器,其历史甚至可以追溯到远古时代。历史上,人们使用木桶的目的不在于改变葡萄酒的滋味、香气和颜色,而只是简单地用来贮存酒。随着酿酒工艺和技术的日臻完善,酿酒师们在不断的实践中发现:经过橡木桶贮存过的葡萄酒远比那些没有存入橡木桶的酒更加醇厚和甘美,于是,酿酒师们开始有意识地改进贮存工艺,橡木桶不再单纯作为一种贮存葡萄



免费资源
网购返利

酒的器皿，而成为了高品质葡萄酒酿造过程中必不可少的一道工序了。

经橡木桶中陈酿过的葡萄酒，除去葡萄本身所具有的特点、品种香气和酒香之外，还会让品饮者感受到一种特殊的、动人的芬芳。

在家里保存葡萄酒

随着生活水平的提高，高品质的葡萄酒，包括那些名牌、精品的洋酒，都不再是寻常百姓可望而不可及的奢侈品了，葡萄酒如今正以前所未有的速度走进我们这些普通的中国百姓的生活。

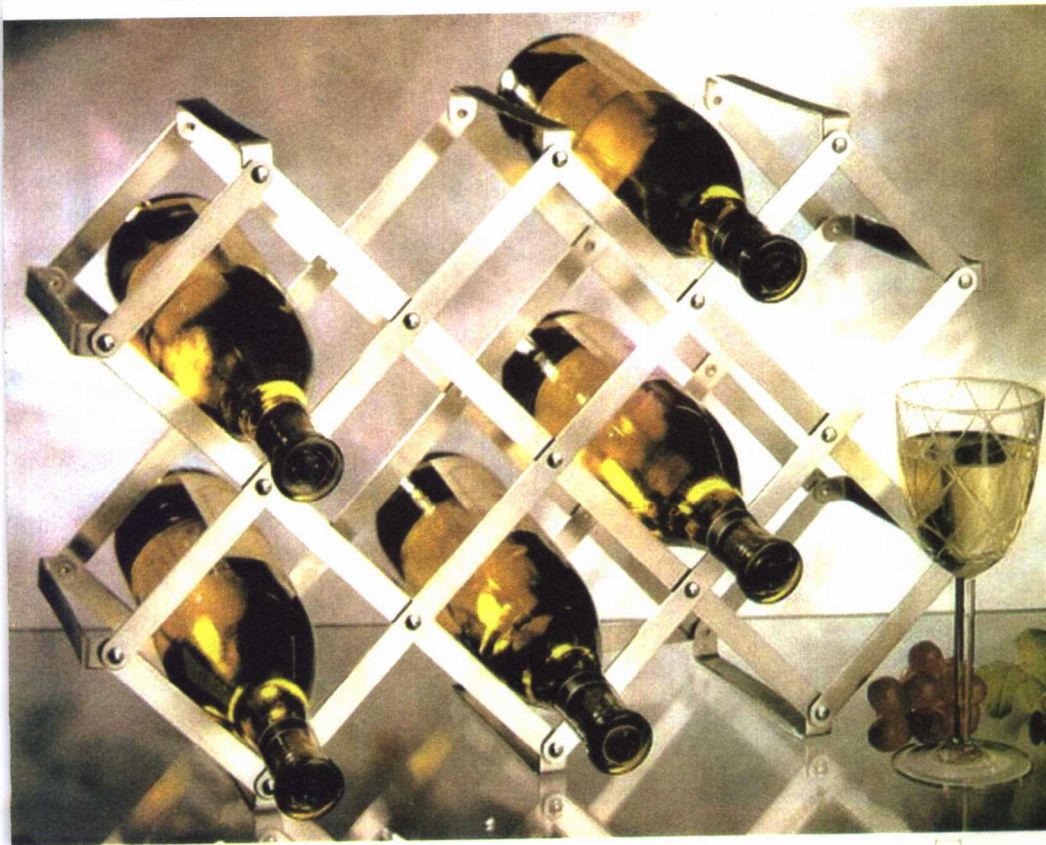
随着葡萄酒成为日常消费品，葡萄酒的家庭贮存也就成为一个非常现实的问题。购买了一瓶好酒，或是品饮后剩余的葡萄酒，究竟如何贮存于家中才能保证酒质的完好，口味的纯正呢？总不见得让我们每个人家中都修建一座酒窖或者摆放上一只硕大的橡木桶吧？家庭中贮存葡萄酒由于受诸多条件的限制，肯定不及专业的贮存效果，但我们还是可以找到一些替代的解决办法，最大限度地使你的美酒保持其原有的特色和品质。

喝剩下的葡萄酒的保存

如果开瓶后一时饮用不完，可以暂时保存在冰箱中，塞好瓶口，避免异味影响酒质，并于最短的时间（最好在三天内）饮用完毕。

葡萄酒的家庭贮存

选择一个阴凉僻静的角落，一定要避免异味和过度的气温变化；也不要太过爱不释手，不时地拿着酒瓶欣赏把玩，要知道葡萄酒最忌讳震动和光线照射了，过分频繁的触动是有百害而无一利的。如果在家庭中长期贮存葡萄酒，酒



葡萄酒的故事

瓶应该平卧为好,这样可以最大限度地保证瓶塞的湿度,避免空气进入。

在家庭中贮存葡萄酒一定要注意,葡萄酒绝不是越陈越好,葡萄酒如果过了它陈年的高峰期,品质就会逐渐减低,所以当你购买了葡萄酒,一定不要在家里存放过长的时间,否则就会得不偿失,适得其反。

第四章

Chapter four



葡萄酒的饮用

在西方,葡萄酒的饮用是有一套很完整,也很复杂的程式和礼仪的,无论是在隆重的社交场合,还是居家日常生活中,饮用葡萄酒都是一件很郑重的事情。近年来,海外葡萄酒名品不断进入中国,但有关葡萄酒的饮用程式和礼仪却始终不为国人所重视,我曾经见到几个酒客,不知是为了显示自己的身价,还是他们的豪迈,竟然把整瓶的法国葡萄酒拿来对着瓶口一饮而尽,虽然豪情无限,却大失情调,也无法品味其中精髓,不啻于一种暴殄天物。

葡萄酒的饮用



如何选购葡萄酒

当我们准备欣赏和品味一种上好的葡萄酒的时候,除非是有朋友馈赠与你,否则,不免要去亲自选购,而选购葡萄酒的学问可是很大的。或许你要说,我有钱,拣贵重的买就是了。那可就大错特错了,要知道,并不是价钱高的酒就一定好,或者一定适合你。

葡萄酒是一种对贮存和销售环节要求很严格的特殊商品,如果像购买一般日用品和食品那样到超级市场,或者食品商店去随意购买,多半是不会买到上好的葡萄酒的。条件允许的情况下,消费者应该尽量去酒厂或者大的经销商的酒窖中直接购买,那样容易购买到质量和价格都比较好的葡萄酒。

购买葡萄酒时,不要忘记向经销商或者厂家了解一些相关的问题,比如:

这种酒是用什么葡萄品种制成的?

能够存储多长时间?

什么样的温度饮用此酒最好?

使用什么样子的酒杯?

配哪种菜肴合适?等等。

目前,由于国内消费条件和饮用习惯等诸多方面的限制,中国的消费者不大可能像西方消费者那样直接到生产厂家去购买葡萄酒,那么在向零售商购买葡萄酒的时候,务必要到那些正牌的、信誉良好的商家去购买,因为专业的销

售商对于葡萄酒的贮存比较重视，专业的葡萄酒经销商有完备的贮存设施，可以最大限度地保障所销售的葡萄酒的品质。

购买葡萄酒的时候一定要注意查看经销商陈列架上葡萄酒的摆放，如果陈列架上的葡萄酒直接可以被强光或阳光照射到，或者酒瓶直立着随意地摆放在陈列架上，这样存放的葡萄酒也许还没等你买回家就已经变质了，看到这种情况，你一定不要再买了，那样只会浪费你的金钱和感情。

▼葡萄酒专卖店



葡萄酒的标牌

当你拿到一瓶包装精美的葡萄酒的时候，大概第一眼看到的就是那上面布满了密密麻麻、大大小小的文字和图案的标牌了。葡萄酒的标牌就是它的身份证明。

每一款葡萄酒都会有其特定的标牌。葡萄酒标牌上为消费者提供了大量的信息，其中有些信息是法定要求标出的，例如葡萄酒中的酒精度数、瓶中酒的数量和生产厂家。标牌法定要求因国而异。虽然对葡萄酒的标牌无统一国际规定，但标牌上最大的字母通常用来表示葡萄酒的名字。

在传统葡萄酒生产国里，葡萄酒通常标出产地。标明产地是必要的，标定的区域越小，葡萄酒的质量越好。在新兴葡萄酒生产国里，葡萄酒主要根据原料葡萄的种类来标记。还有一种标记法主要涉及以商标品牌命名的葡萄酒，国际著名品牌对葡萄酒消费者来说比葡萄种类和葡萄酒产区更为重要，著名品牌往往花费相当多经费来宣传品牌的质量。

购买葡萄酒的时候，千万不要忘记研究那标牌上的内容，它是保证葡萄酒品质的一个关键所在。

葡萄酒的酒标虽然大同小异，但由于各国的生产商们过去一向执行的是各自国家的标准，酒标上所标示的内容的差异还是会引起消费者的迷茫或者误解。为了保护消费者的利益、增加透明度、有利于公平竞争，近来欧盟在其范围内做出了统一的葡萄酒酒标内容的规定，意在规范和统一葡萄酒酒标。按此规定，葡萄酒的标签上除了要有酒精含量、批号或装货者的名字外，还要有酿造方法、传统概念、产

地标志或年份等等。所谓的传统概念就是产地特殊的地理环境和产品的特殊性。

我国的现代葡萄酒生产虽然历史并不长，但对酒标也有严格的规定。2000年12月19日颁布的《葡萄酒生产管理办法》(试行)，共五章二十一条，其中第四章是《葡萄酒标签标识》，详尽地规定了国产葡萄酒标签上的内容：葡萄酒标签的标识除了饮料酒标签规定的标识内容以及有关法律法规外还可以标注葡萄酒年份、葡萄品种、葡萄产地、产品等级、原酒来源。

——葡萄酒年份是指葡萄采摘酿造该酒的年份，其中所标注年份的葡萄酒含量不能低于瓶内酒含量的80%。

——标注葡萄品种，该葡萄品种所酿的酒在酒中所占比例不能低于75%。

——标注葡萄产地，用该产地的葡萄所酿成的酒其比例不能低于80%。但必须由厂家申请，经有关部门认可才能标注。

——标注产品等级，必须是国家认可的产品质量符合等级要求的方可标注。

——对于酿酒与罐装不在同一地方的酒应标明原酒来源，包括省地区。

法国葡萄酒的四个分级中，等级最高的是AOC葡萄酒。在AOC葡萄酒酒标中标示生产地名的范围越小，等级越高。

法国的葡萄酒除了阿尔萨斯地方之外，都是以产地名作为葡萄酒名。标示生产地名的范围越小，规定越严格，品质也越高。同样是AOC等级的葡萄酒，标示地区名要比标示大区名更高级，而有村名的葡萄酒则又更高一级。如果是波尔多葡萄酒，加上酒庄名称的更为高级。除了酒庄名以外又加上“Grand Cru”制分级标示的话，则属最高级的葡萄酒。



葡萄酒的等级

国内消费者大多知道，白兰地是有等级之分的，比如VS、VSOP、XO等，使人可以一望而知其价值。其实葡萄酒也有等级，只是因为它的划分方法比较复杂，平常不大容易为人们接受和认知罢了。下面我们简单地介绍几个主要葡萄酒出产国的葡萄酒的等级划分：

法国葡萄酒的等级

法国葡萄酒有着严格的等级划分标准，根据产地和年份的不同，有着相应的等级标准。

(1)以产地划分：

葡萄酒的好坏跟产区直接相关，好酒都用其产地来命名。法国葡萄酒分成四种等级：

第一级·法定产区酒：Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)。在酒的商标上，只要是AOC级的法定产区酒，在Appellation和Contrôlée之间必有一个地名。

第二级·优良产区餐酒：Vins Délimités de Qualité Supérieure (VDQS)。

第三级·地区餐酒：Vins de Pays (VP)。这是限定在法国境内产地酿制的酒，不用标明葡萄种类或收成年份。

第四级·日常餐酒：Vins de Table (VT)。不用标明产地、葡萄种类和年份。

(2)以年份划分等级：

葡萄酒是以葡萄为原料酿制而成的，因此葡萄的优劣

自然成为决定葡萄酒好坏的最重要的因素。一般说来,同一个葡萄园中出产的葡萄酿制的葡萄酒的品质是基本相同的,但是由于每年的气候、温度、降水,以至果虫细菌、自然灾害,都会影响果树的生长及果实的孕育,所以即使是同一个葡萄园中出产的葡萄,也会因为不同的年份而具有不同的品质,从而使得酿造出来的葡萄酒的品质不尽相同。因为是纯果汁酒,葡萄的品质决定了酒的优劣,不同年份的葡萄酒便有着各自不同的个性。比如法国产的葡萄酒,由于七十年代的葡萄普遍欠佳,所以这一时期出产的葡萄酒都不太理想。八十年代是葡萄的丰收时期,除了1984年和1987年较弱外,其余都是好年份,所以这一时期的葡萄酒多为上品。因此,只有酒标上同时标明产地和年份的葡萄酒,才有可能好酒,否则只能是三、四级酒。

意大利的葡萄酒等级

意大利的葡萄酒根据品质的不同,划分为四个等级:

保证法定地区(DOCG):意大利餐酒的最高级,在葡萄品种、收成、蕴藏等方面都有严格管制,而且要由专人试饮。

法定地区(DOC):使用指定的葡萄品种,在指定的地区,按指定的方法酿造及陈年的餐酒。几乎所有传统著名的餐酒都列入这一等级。

地方餐酒(IGT):某地区生产的具有地方特色的餐酒,但未够资格获得法定地区等级。

日常餐酒(VDT):最普通品质的餐酒。所有没有沿用传统葡萄酿制的酒,都要用这级的标签。

德国的葡萄酒等级

德国的葡萄酒也是按质量从一般到高级分为四个等级:



佐餐葡萄酒(Tafelwein):这种酒是日常饮用得最多的葡萄酒。德国法律规定,只有官方确认的四个德国葡萄酒产区可以生产这种酒,并且德国佐餐葡萄酒不能和外国佐餐葡萄酒,包括欧盟其他国家的佐餐葡萄酒掺兑。

德国乡村葡萄酒(Landwein):特殊的佐餐葡萄酒。在德国十七个被官方确认的地区可以生产这种酒。

优质酒(Qualitätswein B.A.):在德国十三个官方确认的产区可以生产这种葡萄酒。

优质头等酒(Qualitätswein Mit Pradikat):这是德国葡萄酒中最高级别的。

根据葡萄质量、成熟度以及酿造工艺,优质头等酒又细分为六个等级:

A·头等酒(Kabinett):用相当成熟的葡萄制作的上好葡萄酒。

B·精制头等酒(Spatlese):用晚秋成熟的葡萄酿造的头等酒。

C·特选精制头等酒(Auslese):用经过手工挑选的十分成熟的葡萄酿造而成的。

D·浆果精制头等酒(Beerenauslese):用具有蜂蜜味的葡萄酿造的稀有葡萄酒。过熟的葡萄采用手工采摘和挑选。

E·精制头等冰酒(Eiswein):所用葡萄和加工方式与浆果精制头等酒相同,但只有当冬季葡萄结冰时才进行采摘和酿造。

F·干的浆果精制头等酒(Trockenbeerenauslese):这是德国特有的一种葡萄酒,以近乎葡萄干的风干了的葡萄为原料酿造而成。

葡萄酒真伪的鉴别

在选购葡萄酒时，除了一定要到那些信誉良好的商家和酒厂购买之外，还要掌握一些鉴别葡萄酒真伪的方法，以免上当受骗。

第一，观察酒瓶外观。查看酒瓶标签印刷是否清楚，是否仿冒翻印，酒瓶的封盖是否有异样，是否有被打开过的痕迹。

第二，查看酒瓶上的标识。酒瓶背面标签上的国际条形码是否正确，比如法国葡萄酒的国际条形码是以“3”字打头，反之，一定是假冒的；酒瓶背面标签上是否有中文标识：根据中国法律，所有进口食品都要加中文背标，如果没有中文背标，有可能是走私进口，则质量不能保证。

第三，查看酒液。酒的颜色如何，酒里是否有不明悬浮物，酒质变坏时颜色有混浊感。

第四，查看瓶塞标识。打开酒瓶，检视瓶塞上的文字是否与酒瓶标签上的文字一样，一般情况下，酒瓶与酒塞都是专用的。

第五，闻味。如果葡萄酒有异味，就说明已经变质了。

第六，品尝。小口地品饮一口酒，酒液经过喉头时，正常的葡萄酒是平顺的，反之会有刺激感。品饮过后，残留在口中的气味有异味，也说明酒有问题。

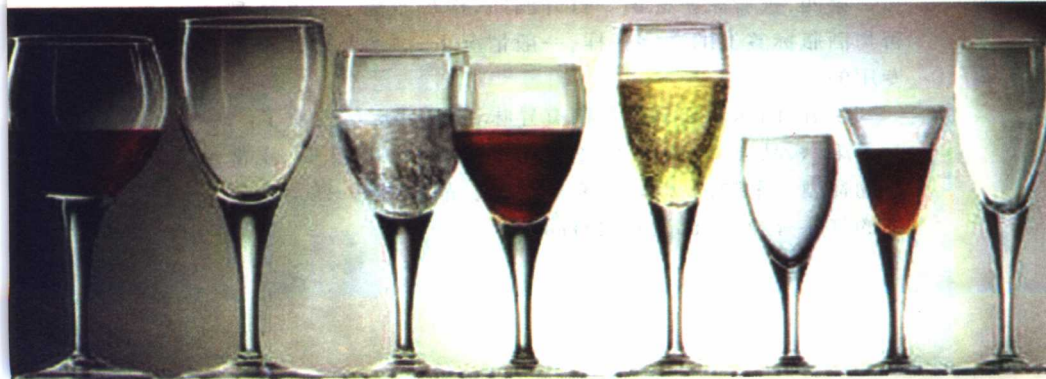


品尝葡萄酒之前的准备工作

在品尝葡萄酒之前，很多必要的准备工作是品酒和享受美酒带来的愉悦的基本保障，这些看似平常的准备工作实在是缺一不可的。

酒杯

酒杯是品尝葡萄酒的唯一工具，品尝葡萄酒之前，一定要准备好清洁、适用的酒杯。饮用葡萄酒时要尽量使用大小适当而且上部微微有些收口的杯子，这种式样的杯子叫作“郁金香杯”，它能保持酒的香味。杯子用水晶或无色的玻璃制成，不要雕琢和装饰，以便更好地观察酒的颜色，而且一定要选用高脚杯子，这样当转动酒杯观察时不会由于手的温度影响杯中的酒。酒杯要用温水清洗，不用或少用洗涤剂，认真擦拭干净。擦干的杯子立放或挂起来，不要染上其他气味。



温度

这个问题听上去有些怪异,温度如何准备?品酒又与温度有什么关系呢?我们这里所说的温度是指葡萄酒的饮用温度。我们知道葡萄酒贮存时要控制贮存空间的温度,而在品饮葡萄酒时,为获得最佳的效果,也要讲究饮用环境的温度,在一定品饮温度下,葡萄酒的品质才能达到最佳。最佳的品饮葡萄酒的温度应该在15℃至20℃,如果温度太高,酒质会流于平面,欠缺深度,结构也较涣散,香味容易散失,或者不容易集中。

以下是不同种类的葡萄酒适合的品饮温度:

葡萄酒类型	温度
IF位>36的干红葡萄酒	16℃—18℃
IF位<36的干红葡萄酒	14℃—16℃
芳香型干白葡萄酒,桃红葡萄酒	10℃—12℃
半干、半甜、甜型葡萄酒	10℃—12℃
干白葡萄酒,起泡葡萄酒	8℃—10℃

开瓶

准备好了酒杯,调节好了温度,我们现在可以打开那紧密的葡萄酒瓶的塞子了。高档葡萄酒一般都采用软木瓶塞,瓶塞外部套有热收缩性胶帽。开瓶时,应用小刀在接近瓶颈顶部的下陷处将胶帽的顶盖划开除去,再用干净的细纱棉布擦除瓶口和木塞顶部的脏物,最后用开瓶器将木塞拉出。要注意的是,在开瓶器向木塞中钻进时,不能钻得过深或过浅:过深会将木塞穿透,使木塞屑进入葡萄酒中;过浅则可能在启塞时将木塞拉断。开启瓶塞后,再用布从里向外将瓶



葡萄酒

的故事

口上残存的软木瓶塞的碎屑清理掉。

滗酒

一般的葡萄酒，尤其是红葡萄酒都会有一些自然沉淀物，特别是一些比较陈年的葡萄酒，这是正常的现象。葡萄酒瓶内的自然沉淀物是不会影响酒质的，但是这些沉淀物味道和口感都不那么美妙，多少会影响品饮者品尝葡萄酒时的快感，因此在品饮葡萄酒之前，对于那些沉淀物较多的酒就必须滗酒。所谓滗酒就是“换瓶”。换瓶时先在瓶颈下方摆上一个光源，通常是一枝蜡烛，以便看清沉淀物何时快要流出来，及时停止。这里需要注意的是，换瓶需要尽量用透明的长颈大容量的容器，容量要在二升左右，最好用专用的滗酒瓶。

呼吸

这里说的“呼吸”是指酒的“呼吸”。所谓酒的“呼吸”，是指在滗酒之后，让红葡萄酒与空气接触一定的时间，白葡萄酒就不用这一步骤。经过呼吸的红葡萄酒，略显粗糙的部分会更加柔和，增进了平衡度，口感更佳。一般的红葡萄酒需要“呼吸”15至30分钟。



倒酒

酒瓶打开了，浓郁芬芳

的酒香扑鼻而来,欣喜之余,我们开始往酒杯里倒酒了。倒酒的时候要注意,不能倒得太满,酒量应为酒杯容积的三分之一,最多不能超过五分之二,这样在摇动酒杯时才不至于将葡萄酒洒出,而且可在酒杯的空余部分充满酒香。

葡萄酒与酒具

葡萄酒文化中对酒具的要求可以说是很奢华,很隆重的,不同的葡萄酒要用不同的酒具,不同的饮用方式中酒具的要求也不尽相同。酒具包括酒杯、酒瓶和其他辅助工具,通常情况下,我们所说的酒具主要是指饮酒所需用的酒杯。

酒杯是品饮葡萄酒最基本,也是最重要的工具,对饮用



▲巴罗洛、伯多、勃艮第红葡萄酒杯、白葡萄酒杯、香槟杯、红葡萄酒杯(从左至右)



情趣有决定性的影响,所以饮用葡萄酒的酒杯颇有讲究。

酒杯身薄,无色透明,这样可以使酒的本色显现出来。口小腹大,状如郁金香,使酒的香气聚集在杯口,不易散逸,以便充分鉴赏酒香、果香。酒杯容量应足够大,一般八杯酒量为一瓶酒。酒杯要有4至5厘米长的杯柄,以免手持杯身,影响酒温和观察酒色。通常情况下,绝大多数的葡萄酒都可以用郁金香形的杯子。

葡萄酒的品尝与鉴赏

准备工作做完了,现在我们可以静下心来,仔仔细细地品尝酒杯中的美酒了。

品尝和鉴赏葡萄酒既是一件赏心悦目的事情,又有它一定的步骤,只有严格遵守品尝的步骤,才能最大限度地感受到美酒给你带来的愉悦和享受。

观色

手握住酒杯的杯底,观察葡萄酒的颜色。葡萄酒的颜色包括色调和颜色的深浅,有助于我们判断葡萄酒的醇厚度、酒龄和成熟状况等。

白葡萄酒——近似无色、金黄色、禾秆黄色、绿禾秆黄色、暗黄色、琥珀黄色、棕色、略带红色等。

桃红葡萄酒——黄玫瑰红、橙玫瑰红、玫瑰红、橙红、洋葱皮红、紫玫瑰红等。

红葡萄酒——几乎包含了所有的红色,如宝石红、鲜红、深红、暗红、紫红、瓦红、砖红、黄红、棕红、黑红等。

查形

这个步骤是考察葡萄酒的外观形态。首先要检视酒的液面,用食指和拇指捏着酒杯的杯脚,将酒杯置于腰带的高度,低头垂直观察葡萄酒的液面,或者将酒杯置于品尝桌上,站立弯腰垂直观察,葡萄酒的液面呈圆盘状,必须洁净、光亮、完整,否则为不佳。其次是观察酒体,将酒杯举至双眼的高度来观察酒体的透明度和有无悬浮物及沉淀物。再次是观察酒柱,将酒杯倾斜或摇动酒杯,使葡萄酒均匀分布在酒杯内壁上,静止后就可观察到在酒杯内壁上形成的无色酒柱,这就是通常我们所说的“挂杯”现象,甘油、酒精、还原糖等含量越高,酒柱就越多,其下降速度越慢。

对起泡葡萄酒和葡萄酒汽酒进行外观分析时,必须观察其气泡状况,包括气泡的大小、数量和更新速度等。这些气泡根据酒的种类不同,或者在酒的表面上形成一层很薄的泡沫,或者形成的泡沫很厚。但这层沫是由均匀、细小的气泡形成的,且每个气泡持续的时间为数秒钟,而不能像啤酒那样小气泡相互结合产生大气泡。当这层沫消失后,则沿酒杯内壁形成一圈“泡环”,不断产生的气泡保证了“泡环”的持久性。“泡环”持续的时间,决定于起泡葡萄酒的年龄,最陈的香槟的泡沫最少。在观察起泡葡萄酒的气泡状况时,酒杯非常重要。湿酒杯不利于气泡的形成;酒杯的温度高于起泡葡萄酒的温度时,会产生大气泡。所以,在品尝起泡葡萄酒时,应等到酒杯与起泡葡萄酒的温度相同时(约需三十秒钟),才能观察其起泡状况。当然,更不能用加冰块的方法来降低温度,因为这会使酒杯湿润而影响气泡的形成。



葡萄酒

的故事

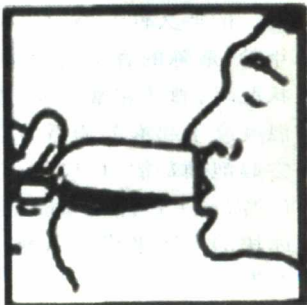
观色▶



查形▶



闻香▶



◀品味

闻香

先不摇动杯子闻其香味,然后摇动杯子再闻。红葡萄酒挥发较慢,经过摇动就容易使香气挥发出来,有些异香或挥发酸也能闻出。在葡萄酒中已发现超过五百种香味物质,这些气味被分成数大类,包括水果香味、鲜花香味、植物香味及焙烤气味。

品味

小口轻酌,不要大口豪饮。葡萄酒入口后十秒钟会得到一些感觉,然后再在口中搅动,同时注意感觉。有些感觉会很快消失,应立即捕捉。精力要非常集中,有声音和动作都会干扰。舌头上的味蕾能分辨甜、咸、酸、苦四种基本味道,当酒在口中时也能感知一些触觉特质,如苦涩、圆润、柔顺或刺痛、新鲜、温热等。葡萄酒根据其种类、质地的不同,可以给人带来柔顺、圆润、丰厚、架构十足、粗糙、芳醇、活泼、辛烈、未成熟的等等口感。

饮用葡萄酒的礼仪

在西方,尤其是在那些比较重视传统文化的老牌欧洲国家,饮用葡萄酒有着一套十分考究的礼仪,倘若不谙其间奥秘,懵懵懂懂地举杯饕餮,一定会贻笑大方的。

上酒的程序

葡萄酒一般是在餐桌上饮用的,故常称为佐餐酒(Table Wines)。在用餐时上葡萄酒,如有多种葡萄酒,哪种



葡萄酒

的故事

酒先上,哪种酒后上,这是有一定之规的,虽然现在葡萄酒的饮用程序已经不像过去那样严谨了,然而基本的规则还是要遵守的。

在餐桌上上葡萄酒时,应该先上白葡萄酒,后上红葡萄酒;先上新酒,后上陈酒;先上淡酒,后上醇酒;先上干酒,后上甜酒。

用餐时,可以选择酸度较高的葡萄酒当餐前的开胃酒,通常香槟是比较正确的选择;餐中则选择适合食物口感的红、白葡萄酒搭配;餐后则挑选一款带有甜味的葡萄酒搭配甜点,为酒足饭饱的一餐画上美丽的句号。西餐一般比较容易选择搭配用酒,因为主菜只有一种或两种,中餐则比较麻烦一点。



侍酒的方式

衬托酒色——因品种、产地和酒龄的不同,葡萄酒的颜色也不同,比如白葡萄酒的颜色有淡绿色、浅黄色和金黄色;红葡萄酒有紫罗兰色、紫色或暗红色。任何一款上好的葡萄酒都会显示出艳丽的色泽,欣赏葡萄酒的一个很重要的方面就是欣赏酒的颜色,而要把这些美丽的色彩显现出来,就需要人们刻意地去努力了。当你布置餐桌时,要考虑到台布的颜色,选用那些能够最大程度衬托出艳丽酒色的台布。一般说来,浅颜色的台布会比较适合,而深色调的台布会有喧宾夺主的感觉。

正确开瓶——开启葡萄酒的酒瓶时一定要小心翼翼,不经意地去除铅封会有损瓶颈的雅观,不合适的开瓶器或笨拙的开瓶动作会破坏瓶塞,使得塞屑掉入瓶中,以致损坏了整瓶酒。开瓶之后,先闻一闻瓶塞,借此检验瓶中的酒是



葡萄酒的饮用



葡萄酒

的故事

否变质。做完这一切之后,才能够把酒斟入酒杯。

恰当倒酒——倒酒的时候要注意,酒量应为酒杯容积的三分之一,最多不能超过五分之二,这样在摇动酒杯时才不至于将葡萄酒洒出,而且可在酒杯的空余部分充满酒香。



葡萄酒与食物的搭配

随着我国逐步开放,葡萄酒已经走进了千百万普通家庭,成为人们日常生活中最重要的饮品之一。吃西餐也不再是什么奢侈的事情了,但很多国人在进餐,尤其是西餐中,饮用葡萄酒的时候并不了解葡萄酒和食物的搭配原则,无论吃什么菜都只喝一种酒,这绝对是大错特错了。

葡萄酒和食物的搭配是极其讲究的,西餐中,最常被用来佐餐的饮料除了水之外,便要属葡萄酒了。葡萄酒佐菜的目的在于让用餐时的口感味道更和谐,让酒、菜互相陪衬,为彼此增色,互添美味。口味浓重的菜,相配的酒自然也要浓厚才能与之相应,清淡的菜则必然要清淡的酒,免得破坏细腻的味道。葡萄酒摆上中国人餐桌后,入乡随俗,与中国

菜合理地搭配,同样可以彰显它的魅力。吃什么菜喝什么酒,一定不能搞错,把握住葡萄酒和菜肴的搭配原则,才能使您更充分、更深刻地感受到葡萄酒的美妙和动人。

下面将一些葡萄酒和食物搭配的基本原则简要地介绍给读者,希望能给您带来一点微薄的帮助。

干白葡萄酒:通常作为餐前酒,或搭配西餐的前菜中的生蚝等蚌壳类的海鲜。用于搭配西餐主菜的时候,以清淡的蒸、烤鱼类或水煮海鲜最为适合。

浓厚型干白葡萄酒:甜度较高,适合搭配龙虾、鲜干贝和蟹虾等海鲜,也可以搭配鹅肝酱等浓腻的前菜。用于主菜时,以搭配有香浓酱汁的鱼或禽类为好。

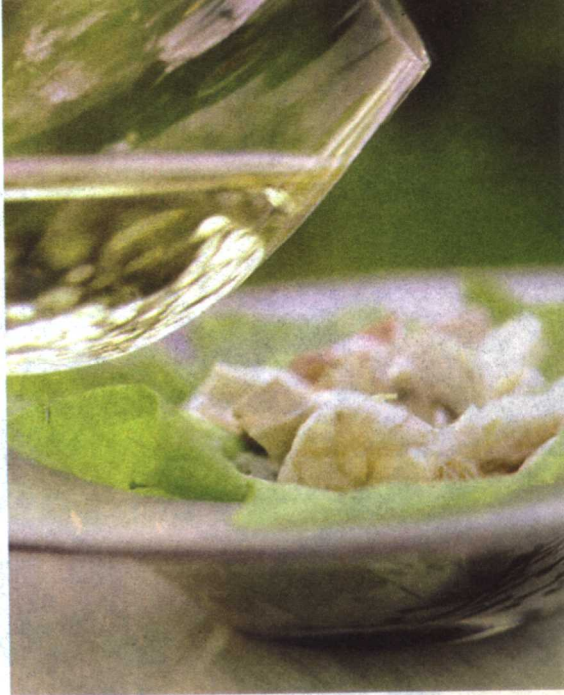
果香浓郁型干白葡萄酒:适合搭配口味较重的菜肴,比如浓甜、浓香和辛辣的菜肴。

半甜型白葡萄酒:适合比较辛辣或常带甜味的亚洲食物,在中餐中,它是川菜和江浙一带菜肴的最佳伴侣。

桃红葡萄酒:玫瑰红葡萄酒比较清淡型,最适合搭配凉的食物,比如沙拉、凉拌菜类、肉类冷盘等等。

清淡型红葡萄酒:适合搭配简单的食物,如熟肉冻、香肠等肉类冷盘。

高单宁型红葡萄酒:适合搭配浓汁烧制的红肉类和野味。



葡萄酒的故事



爽口型红葡萄酒:适合搭配炖煮类的菜肴,比如中餐中的各种“煲”类的菜。

丰厚型红葡萄酒:适合搭配煮炖和烤制的肉类。

清淡型气泡酒:适合作为餐前酒来饮用,也可以搭配海鲜和白肉做成的简单菜肴和甜点。

总之,只有找到真正适合您所享用的食物的葡萄酒,才能使食物和酒相得益彰,获得最大限度的感官和心理上的享受。

葡萄酒与健康

葡萄酒大约应该算是酒精类饮料中最具营养价值的一种了。葡萄酒,特别是纯汁酿造的干性葡萄酒具有很高的营养价值。经科学检测证明,葡萄酒中大约含有五百多种化合物,其中包括糖类、矿物质、维生素、氨基酸等营养成分和醇类、酯类、酸类、醛类、酮类、酚类等复杂的化合物。虽然它们的含量有的甚微,但混合在一起的相互作用却使葡萄酒的物质结构变得十分复杂,因而具有较高的医疗保健价值。

葡萄酒可以降低血中胆固醇含量

葡萄酒会使HDL(高密度脂蛋白)胆固醇增加——这是保护心脏的“好胆固醇”。另一方面它会减少有害的LDL(低密度脂蛋白)胆固醇——这种胆固醇会助长心肌梗塞的形成。

葡萄酒改善血液循环

人类的生活环境中和人体内到处都有氧基,它是破坏细胞的进攻性物质。这种进攻性的微粒会氧化LDL,使之变得特别容易附着在血管壁上。周围的细胞会变成所谓的“泡沫细胞”,它是动脉硬化的基础。葡萄酒中的酒精和多酚(葡萄色素中的芳香化合物)可以中和这些氧基,从而改善血液循环。

葡萄酒能防止心肌梗塞

适量、经常地饮用葡萄酒不仅能降低胆固醇,而且能防



葡萄酒

的故事

止血块的形成,甚至能化解血块,医学上称之为加强纤维蛋白溶解活动。喝葡萄酒的人,体内血小板不太容易粘在一起,因而不容易得血栓。根据英国的一项研究报告,经常、适量饮葡萄酒可使患心肌梗塞的风险减少25%到45%。这是通过吃药和戒烟所达不到的效果。

常喝葡萄酒的老年人较少得阿尔茨海默氏病

葡萄酒特有的多酚能扩张血管,使血管壁保持弹性,提高毛细血管的抵抗力,杀死沙门氏菌、葡萄球菌、疱疹病毒、



柯萨奇病毒等细菌和病毒,或者至少可以遏制它们的生长,进而有效地阻止氧基引发的一些疾病,如风湿病、癌症、糖尿病和阿尔茨海默氏病(老年痴呆)等。

葡萄酒具有消毒和清淤作用

葡萄酒可使肾和肝的供血增加。肾可以提高排泄能力,冲走过多的毒素;肝可以加强新陈代谢,起更大的消毒作用。

葡萄酒可以防止骨质疏松

葡萄酒像体内的雌激素一样可增加造骨细胞的活动,可以减少得骨质疏松病的风险。

葡萄酒防止肌体老化

葡萄酒引起的血管扩张会增加新陈代谢,从而改善体温的调节,使皮肤供血得到改善,从而变得更有抵抗力。

葡萄酒可以防止肾结石

美国的一项研究表明:每天喝四分之一升葡萄酒可使得肾结石的风险减少近40%。

葡萄酒可以美容护肤

据说唐代的杨贵妃因为经常用酒沐浴,故而肌肤如凝脂般爽滑细腻,而美国影星玛丽莲·梦露酷爱葡萄酒浴,因此也是光彩照人,这其实是很有道理的。葡萄酒内含有抗氧化功能的多酚可延缓皮肤的老化,日本的Kanebo化妆品集团的科研人员发现红葡萄酒内所含的乳酸可以治疗皮肤的脱皮症,而白葡萄酒内所含的氨基酸可使皮肤保持一定水



葡萄酒

的故事

分的原理，以这两种葡萄酒为原料，研制开发出两款护肤霜，一经投放市场，立刻就成为抢手货。近年来，法国也开始流行洗葡萄酒浴，在大木桶或浴缸里倒入葡萄酒，然后把身体整个浸泡在里面，就像洗普通的澡一样，而且据专家研究证实，洗葡萄酒浴的确可以营养皮肤，强身健体。

第五章

Chapter five



主要的葡萄酒 产国及其名酒

从地图上看,北纬30至50度,南纬20至40度的范围内最适合生产葡萄酒,尤其是环地中海地区,是全世界最大的葡萄酒产区。法国、意大利、西班牙生产的葡萄酒超过世界总产量的一半。气候寒冷的德国是环地中海产区的北限。北美洲的葡萄园几乎都集中在美国,目前葡萄酒产量世界排名第四。加拿大和墨西哥北部也有葡萄酒酿造厂。南美洲主要分布在智利和阿根廷境内的安第斯山脉两侧,巴西南部也有大规模的栽种。亚洲以中国产葡萄酒为主,日本的产量不多。大洋洲的澳大利亚和新西兰是新兴的葡萄酒出产国。南非是非洲最大的葡萄酒出产国。

免费资源
网购返利

主要的葡萄酒产国及其名酒

083



法国葡萄酒

提起葡萄酒,人们大约首先会想到那闻名遐迩的法国葡萄酒,在葡萄酒的世界里,法国就是高品质葡萄酒的象征。

法国生产葡萄酒的历史很久远,公元前六世纪,希腊人把小亚细亚原产的葡萄酒通过马赛港传入高卢(即现在的法国),并将葡萄栽培和葡萄酒酿造技术传给了高卢人,从此世界上最伟大的葡萄酒出产国就诞生了。

适宜的气候、地形和土壤,加上不断改良和优化的葡萄品种,使法国生产葡萄酒在原料上得到了充分的保证;传统的酿造技术和工艺的纯正,使得法国葡萄酒在品质上更胜一筹;完善的管理和监督机制进一步保证了法国葡萄酒的长盛不衰。

1. 法国葡萄酒的等级

在法国,不论是红葡萄酒还是白葡萄酒,都分为四个大的等级:

法定产区酒(AOC)

这是法国最高级的葡萄酒,主要出口外销。法定产区酒有严格的标准:

- (1)原产地名。
- (2)葡萄品种的名称。
- (3)酒精浓度一般都在10%至13%之间。

(4)限定葡萄园每公顷的生产量,防止过量生产而使质量降低。

(5)葡萄的栽培方式,含剪枝、去蕊、去叶及施肥的标准。

(6)采收葡萄时,符合含糖分量的规定才能发酵。

(7)发酵方式。

(8)贮藏的规定。

(9)装瓶的时机。

只要符合(1)至(6)项的规定,便能成为AOC级餐酒;而(7)至(9)项是法国政府硬性规定的。

优良产区餐酒(VDQS)

品质优良的上等餐酒,在优良地区生产,与AOC的限制条件也差不多,但鉴定执行较为宽松。

地区餐酒(VP)

法国各地区所生产的葡萄酒。各地区餐酒都有其独特的风味和口感,不限制年份、葡萄品种,但限制产区且不得混合酒,只要符合AOC规定的(1)至(3)项即可。

日常餐酒(VT)

适合于一般佐餐调配的葡萄酒,不限制年份、葡萄品种、产地及包装;若是出口,只要注明“法国生产”即可。

法国葡萄酒分为四个大的等级,而就其中的最高级别的法定产区酒来说,又可细分为许多级别。我们在介绍酒标时说过,酒标上的产地标识越详细,说明酒的级别越高,因此在此AOC一级的酒中又可细分为:



(1)最低级:仅标注大产区名的AOC。

(2)次低级:标注次产区名的AOC。

(3)较高级:标注村庄名的AOC。

(4)最高级:标注城堡名的AOC。

2.法国葡萄酒产区

法国的葡萄酒产区主要集中在地中海沿岸地区,习惯上被划分为十大产区:

(1)波尔多(Bordeaux):位于法国西南部,是全世界最大的也是最好的葡萄酒产区。波尔多的红葡萄酒绝大部分是干酒,色泽较深,浓淡相宜,口感柔顺雅致,被誉为“葡萄酒皇后”;波尔多的甜白葡萄酒也是酒中极品。

(2)勃艮第(Bourgogne):位于法国中东部里昂以南,是法国古老的葡萄酒产区。勃艮第的法定产区酒只使用少数几个葡萄品种。

(3)博若莱(Beaujolais):位于勃艮第以南,生产完整系列的酒,包括干红、干白、桃红、汽酒及黄酒和稻草酒。

(4)罗讷河谷(Vallée du Rhône):位于法国东南罗讷河两岸,主要生产红葡萄酒、桃红酒和白葡萄酒。

(5)普罗旺斯-科西嘉(Provence & Corse):普罗旺斯是法国最古老的产区,出产略带橙黄色的干桃红酒;科西嘉酒带香草的芬芳。

(6)朗格道克(Languedoc):位于法国南部邻接地中海一带,主要出产日常餐酒。

(7)西南区(Sud ouest):法国西南部地区,生产各式各样优质葡萄酒。

(8)卢瓦尔河谷(Vallée de la Loire):位于法国西部卢瓦尔河谷一带,以上佳的桃红葡萄酒闻名。



▲ 法国主要葡萄酒产区图

(9) 阿尔萨斯(Alsace): 位于法国东北部紧靠莱茵河的 Vosges 山麓, 以生产白葡萄酒、桃红酒和汽酒见长。

(10) 香槟(Champagne): 位于法国北部, 是著名的香槟酒的产地。



3. 法国葡萄酒的酒瓶

或许当你拿到一瓶法国葡萄酒的时候，首先注意到的是它的品牌、色泽，乃至标识，很少有人刻意地去研究它的酒瓶，殊不知，法国葡萄酒的酒瓶却是大有学问的。当一个内行面对一瓶法国葡萄酒的时候，他不用去看酒标就能准确无误地说出这瓶酒的产地，这不是什么神奇的本领，关键在于对法国葡萄酒的酒瓶特有规律的认知。

法国葡萄酒根据产地的不同，采用的是不同形状的酒瓶：

波尔多产区——直身瓶型。

勃艮第产区——略带流线的直身瓶型。

罗纳河谷产区——略带流线的直身瓶型，但较之勃艮第产区的瓶型矮、粗。

普罗旺斯产区——细高瓶型，顶部多一个圆环。

卢瓦尔河谷产区——细长瓶型。

阿尔萨斯产区——细长瓶型，与卢瓦尔河谷产区的瓶型类似。

香槟产区——香槟酒专用瓶型。

日常餐酒——瓶型类似于波尔多产区，但比后者大得多。

4. 法国葡萄酒的种类

法国葡萄酒主要有红葡萄酒、白葡萄酒、香槟和白兰地。

红葡萄酒：采摘后连同葡萄皮一起压榨酿造，酒红色来自葡萄皮的颜色。通常，红葡萄酒是用红葡萄和紫葡萄酿造的。



▲ 卢瓦尔河谷酒瓶



▲ 波尔多酒瓶



▲ 勃艮第酒瓶



◀ 普罗旺斯酒瓶



阿尔萨斯酒瓶▶



▲ 香槟酒瓶



◀ 日常餐酒瓶



罗纳河谷酒瓶▶



葡萄酒

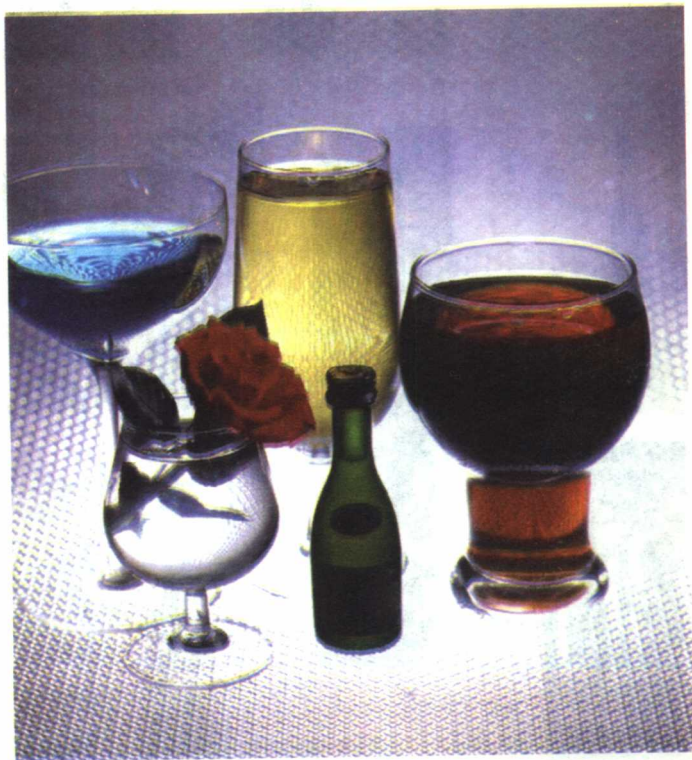
的故事

白葡萄酒：酿造时只用葡萄汁而不要葡萄皮，通常由白葡萄或绿葡萄酿造。

香槟：只有法国香槟产区生产的气泡葡萄酒才能命名为香槟酒，它是采用二次发酵工艺酿制的葡萄酒。

白兰地：采用蒸馏酒工艺酿制的葡萄酒。

按照传统习惯，我们谈到法国葡萄酒时，主要是指其中的红葡萄酒和白葡萄酒，而香槟和白兰地则单独分类了。





▲波尔多产区的葡萄园

5.波尔多和八大酒庄

如果说法国是葡萄酒的王国，那么波尔多就是王国之都。

波尔多是法国西南部重要的港口城市和经济、文化中心，也是阿基坦大区首府以及吉伦特省省会。这里早期为凯尔特人部落，罗马时期为阿基坦行省省会，1100年以后曾为英国人所占领，1453年归属法兰西王国。波尔多的气候属于典型的地中海气候，夏季炎热干燥，冬天温和多雨，非常适宜葡萄的生长。波尔多每年酿制五亿瓶品质上佳的葡萄酒行销全世界。波尔多的葡萄种植面积只占全世界的1.5%，但葡萄酒的出口量却占4%，而总价值竟占到了10%。波尔多

葡萄酒可以说是世界葡萄酒的发端,美国、澳大利亚、南非等地的葡萄酒,都是从波尔多引进葡萄苗种、栽培技术和葡萄酒的酿造技术的。我国著名的张裕葡萄酒的原料和酿造技术也是一百年前从波尔多引进的。

波尔多拥有众多的葡萄种植园和酿造葡萄酒的酒庄,其中举世闻名的有八家,号称“八大酒庄”。

玛歌庄园(Château Margaux)

玛歌庄园是一级特等酒庄,所出产的红葡萄酒被喻为“酒中女王”。它的葡萄园占地90公顷,年生产超过3万箱葡萄酒。



拉菲庄园

(Château Lafite Rothschild)

拉菲庄园是一级特等酒庄,其葡萄园是列级酒庄中最大的,占地92公顷,年生产大约3.5万箱葡萄酒。



木桐庄园(Château Mouton Rothschild)

木桐庄园是一级特等酒庄,它的葡萄园占地75公顷,年生产大约30万瓶葡萄酒。



免费资源
网购返利

主要的葡萄酒及其名酒





拉图庄园(Château Latour)

拉图庄园是一级酒庄,它的葡萄园占地62公顷,年生产13.2万瓶葡萄酒。



奥彼安庄园(Château Haut Brion)

奥彼安庄园是一级特等酒庄,它的葡萄园占地42公顷,年生产14.5万瓶葡萄酒。

白马庄园(Château Cheval Blanc)

白马庄园建成于十九世纪初,据说酒庄从前有一小客棧,国王亨利四世常在此下马休息,亨利四世爱骑白马,因此酒庄便取名“白马”。它的葡萄园占地36.8公顷,年生产大约1万箱葡萄酒。





傲逊庄园(Château Ausone)

傲逊庄园的葡萄园仅7.3公顷大,年生产大约2000箱葡萄酒,酒好价高。

拔翠士庄园(Château Petrus)

这是一家兴盛于上世纪六十年代的最“年轻”的名酒庄,它的葡萄园占地11.4公顷,年产大约4万瓶葡萄酒,其红葡萄酒被誉为波尔多的“红酒之皇”。



6. 法国名酒

酒 庄: 白马庄园

(Château Cheval Blanc)

葡萄品种: 品丽珠	57%
梅 洛	41%
萧伟昂	1%
马尔北	1%

主要酒品: 红葡萄酒

点 评: 它酿造的红葡萄酒是酒中的极品, 好年份的酒呈深红宝石色, 略带些淡淡的紫色, 散发着特有的香味和果味, 口感成熟辛香, 浓烈醇厚。

最近好年份: 1988、1990、1994、1995。

酒 庄: 奥彼安庄园

(Château Haut Brion)

葡萄品种: 赤霞珠	45%
品丽珠	18%
梅 洛	37%

主要酒品: 红葡萄酒

点 评: 它酿造的葡萄酒典雅纯正, 好年份的酒显示出很深的紫红颜色, 飘溢出丰盛香醇的黑加仑子果香和雪茄、咖啡的芬芳, 口感和谐而醇厚。

最近好年份: 1982、1986、1989、1990、1995。



葡萄酒

的故事



酒庄：拉菲庄园 (Château Lafite Rothschild)

葡萄品种：赤霞珠	70%
梅洛	20%
品丽珠	10%

主要酒品：红葡萄酒

点 评：它酿造的红葡萄酒一直是波尔多的名品。好年份的酒色泽明亮，如红宝石，具有黑加仑子的果香和柏树的香气，并适当地点缀以香子兰，口感强劲但精致。

最近好年份：1982、1983、1988、1990、1995。

酒庄：拉图庄园 (Château Latour)

葡萄品种：赤霞珠	80%
梅洛	15%
品丽珠	4%
小伐多	1%

主要酒品：红葡萄酒

点 评：好年份的酒呈紫黑色，具有水果的味道和新橡木香子兰的气息，口感纯熟均衡，留香久长。

最近好年份：1990、1994、1996。



酒 庄：拉明萨庄园

(Château la Mission Haut-Brion)

葡萄品种：赤霞珠 48%

梅 洛 45%

品丽珠 7%

主要酒品：红葡萄酒

点 评：它酿造的红葡萄酒呈深黑红宝石色，有着特殊的土香及皮革和胡椒香味，口感带着强烈的单宁味道，均衡纯熟。

最近好年份：1985、1986、1988、1989、1990、1995。





酒庄:玛歌庄园 (Château Margaux)

葡萄品种:赤霞珠	75%
梅洛	20%
小伐多	3%
品丽珠	2%

主要酒品:红葡萄酒

点评:它酿造的红葡萄酒被喻为“酒中女王”。好年份的酒风格优雅,辛香独特,口感醇厚,留香持久。

最近好年份:1978、1982、1983、1986、1988、1990、1996。



酒庄:安德列和米莱尔·蒂索庄园 (André & Mireille Tissot)

葡萄品种:萨伐银、霞多丽、特鲁苏、普尔萨和黑比诺

主要酒品:白葡萄酒

点评:这个庄园位于法国东部和瑞士接壤的地区,出产上好的白葡萄酒。好年份的酒色泽金黄,充满强烈的酵母气味、新鲜法国面包和干苹果香,无甜味,口感酸味很重,留香持久。

最近好年份:1979、1982、1983、1985、1989。

酒 庄:木桐庄园

(Château Mouton Rothschild)

葡萄品种:赤霞珠	78%
品丽珠	10%
梅 洛	10%
小伐多	2%

主要酒品:红葡萄酒

点 评: 木桐庄园酒标上的图案是荷兰画家卡尔·阿贝尔的第一幅画作。其红葡萄酒也堪称艺术精品, 有烤咖啡和黑加仑子的香气, 口感柔滑平和, 均匀舒缓, 留香持久。

最近好年份:1982、1986、1996。



主要的葡萄酒产国及其名酒



葡萄酒

的故事



酒庄：卡尔邦纽庄园

(Château Carbonnieux)

葡萄品种：白萧伟昂、森美戎

主要酒品：白葡萄酒

点评：好年份的酒呈淡金黄色，带有浓郁的香子兰和橡木香气，并伴有柑橘和热带水果香，口感优雅，清冽爽口，无甜味，留香持久。

最近好年份：1996、1997。





酒庄: 迪金庄园
(Château d'Yquem)

葡萄品种: 森美戎、萧伟昂

主要酒品: 白葡萄酒

点评: 出产上品的甜白葡萄酒, 好年份的酒呈琥珀色, 挂杯持久, 香气袭人, 口感醇厚而丰满。

最近好年份: 1989、1993、1997。



免费资源
网购返利

主要的葡萄酒产区及其名酒



葡萄酒

的故事

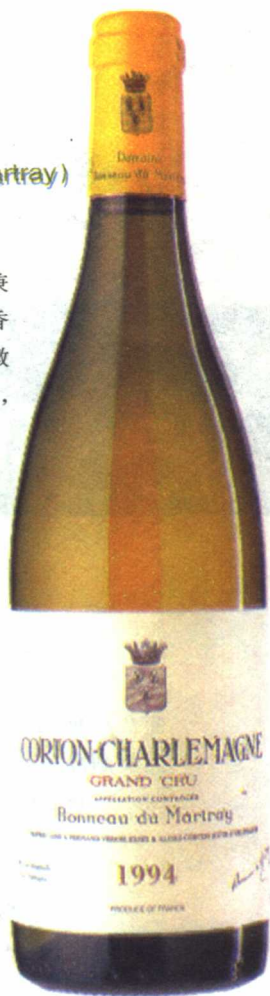
酒庄：邦努·杜马特雷庄园
(Domaine Bonneau du Martray)

葡萄品种：霞多丽

主要酒品：白葡萄酒

点评：好年份的酒呈淡金色，兼具黄油、蜂蜜、肉桂和香子兰之香气，浓郁而微妙，无甜味，有清冽酸味，口感醇和。

最近好年份：1992、1995、1996。





酒庄:舒伐利亚庄园

(Domaine De Chevalier)

葡萄品种:萧伟昂 70%

森美戎 30%

主要酒品:白葡萄酒

点 评:酒色呈淡柠檬黄色,清亮而生动,带有香子兰、桃和杏仁的香味,高雅精致,无甜味,口感优雅绵长,留香持久。

最近好年份:1995、1996、1997。



意大利葡萄酒

提起葡萄酒,自然会联想到法国,其实世界葡萄酒产量和销售冠军是意大利而并非法国。意大利葡萄酒年产量77亿公升,占全球近五分之一的产量。意大利有一百多种特有葡萄品种,所生产的葡萄酒近年来在国际上大放异彩。不过意大利大部分的葡萄酒都被意大利人自己给喝掉了,每个意大利人平均一年要喝掉63公升的葡萄酒,简直是把酒当水喝。

早在三千年前,希腊人就把意大利南部称为“葡萄树之地”(Enotria Tellus),至今意大利仍然保存着一些古希腊流传下来的葡萄品种。意大利从东北部、西北部、中部、南部以至两个主要外岛撒丁岛及西西里岛都遍布着葡萄酒产区。位于“意大利鞋跟”上的普利亚(Puglia)是意大利最大的葡萄酒产区。

意大利的葡萄酒口感圆润顺口,醇和怡人,搭配野味或色泽较深的肉类,都是极佳的选择,跟乳酪也是很对味的组合。

1. 意大利葡萄酒的等级

意大利的葡萄酒共分四个等级:保证法定地区(DOCG)、法定地区(DOC)、地方餐酒(IGT)、日常餐酒(VDT)。其中受到严格管制的为DOCG和DOC两级。

2. 意大利名酒

酒庄: 巴蒂亚·阿科蒂布安诺庄园
(Badia A Coltibuono)

葡萄品种: 霞多丽、坎蒂

主要酒品: 白葡萄酒

点评: 巴蒂亚·阿科蒂布安诺庄园是世界上现存的最古老的酒庄之一, 它的历史已经有一千多年了。出产高品质的白葡萄酒, 酒色呈淡金色, 色泽迷人, 有水果和奶油的甜香, 口感均衡, 果味浓郁, 酸味适度, 留香持久。

最近好年份: 1995。



主要的葡萄酒产国及其名酒



葡萄酒

的故事



酒庄：卡斯特林花园 (Castell'in Villa)

葡萄品种：桑吉奥韦斯、赤霞珠

主要酒品：红葡萄酒

点评：这大约可以说是意大利最好的葡萄酒生产商了。其红葡萄酒闪烁着红宝石般的光芒，口感极佳，品后唇齿留芳。

最近好年份：1988、1990、1993、1995。

酒庄: 安杰罗·加亚酒庄
(Angelo Gaja)

葡萄品种: 聂比奥罗、巴贝拉、多尔舌托、
Freisa、非本土葡萄

主要酒品: 红葡萄酒

点评: 意大利最有名的葡萄酒庄园之一。酿造的红葡萄酒呈优雅的深红宝石色, 玫瑰香、焦油香和葡萄果味融于其间, 口感甘美、留香持久。

最近好年份: 1988、1989、1990。



主要的葡萄酒产国及其名酒



葡 萄 酒

的故事



酒 庄：波士可农场

(Ca' del Bosco Azienda Agricola)

葡萄品种：霞多丽、白比诺、黑比诺、梅洛、赤霞珠、品丽珠、巴贝拉、聂比奥罗、白萧伟昂

主要酒品：白葡萄酒

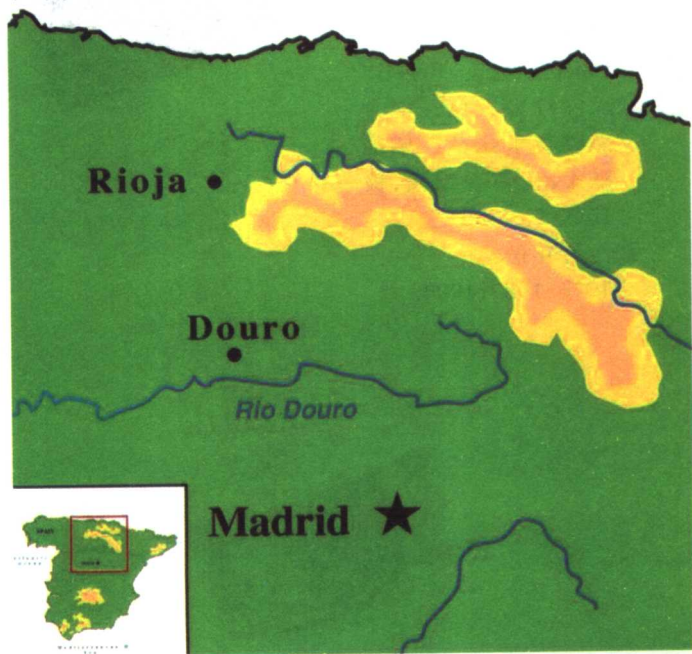
点 评：著名的伦巴第(Lombardy)葡萄酒公司之一，有一半的产品是值得称道的气泡酒。其招牌酒是霞多丽葡萄酒，酒色呈金黄色，带有浓郁的热带水果香及香子兰、烤面包的香气，无甜味，口感浓厚纯正。

最近好年份：1991、1995。

西班牙葡萄酒

早在古罗马时期,西班牙即已盛行葡萄酒的酿造。莎士比亚曾经把西班牙出产的雪利酒称之为“装在瓶子里的西班牙阳光”,同样西班牙的葡萄酒也带给人们如西班牙阳光般灿烂的欢愉感受。

西班牙葡萄种植面积140万公顷,是全世界种植葡萄面积最大的国家,生产各种类型的葡萄酒。



◀ 西班牙主要葡萄酒产区图



葡 萄 酒

的故事

酒 庄:西西里亚低地藏酒阁

(Bodegas Vega Sicilia)

葡萄品种:里贝拉添普兰尼洛、赤霞珠、马尔北、Albillo。

主要酒品:红葡萄酒

点 评:西班牙最传统也

是最著名的庄园,出产西

班牙最好的葡萄酒。

所酿制的Vega Sicilia

Unico Gran Reserva

呈深红宝石色,饱含

黑樱桃果味,口感细

腻柔滑,留香绵长,极

其尊贵。

最近好年份:

1976、1987、1994。





葡萄酒

的故事

酒庄:巴桑·萨公司
(Agro De Bazan Sa)

葡萄品种:阿尔巴林诺

主要酒品:白葡萄酒

点评:原以经营食品为主,新近才开始酿制 Granbazan,呈淡金黄色,肉桂和香草辛香中带一缕百花果香,优雅迷人,口感清纯,微酸爽口,无甜味,留香持久。

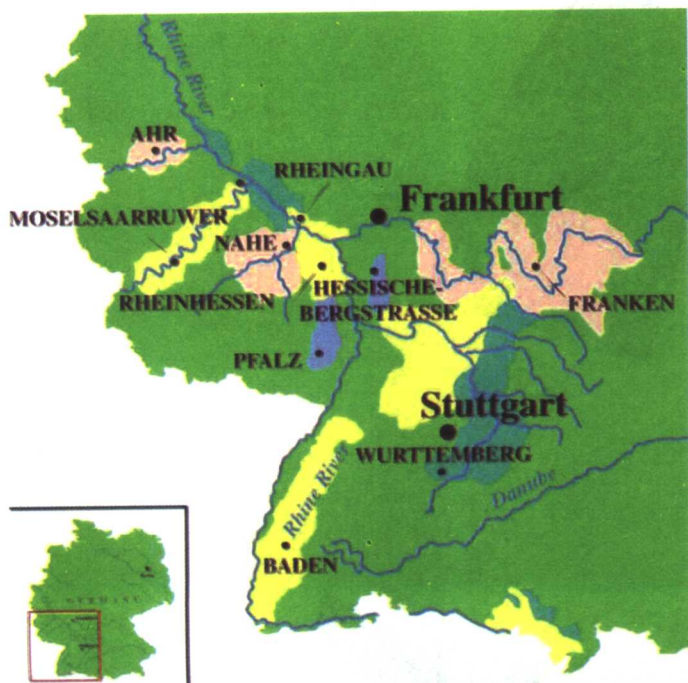
最近好年份:1994、1995。



德国葡萄酒

德国的葡萄酒80%以上都是白葡萄酒，给人的印象是带甜味、清淡、酸度高、酒精度低。主要的葡萄酒产区是莱茵河及莱茵河的支流摩舍尔河地区。主要的酿酒葡萄品种是雷司令。

从地理条件上看，德国的纬度偏高，并不很适合葡萄的



◀德国主要葡萄酒产区图

主要的葡萄酒产区及其名酒



葡萄酒

的故事

生长和葡萄酒的酿制,但执著的日尔曼民族却克服了种种不利的因素,在莱茵河畔树立起一座座葡萄园,让高品质的德国葡萄酒享誉世界。

酒庄:鲁信博士庄园 (Weingut Dr. Loosen)

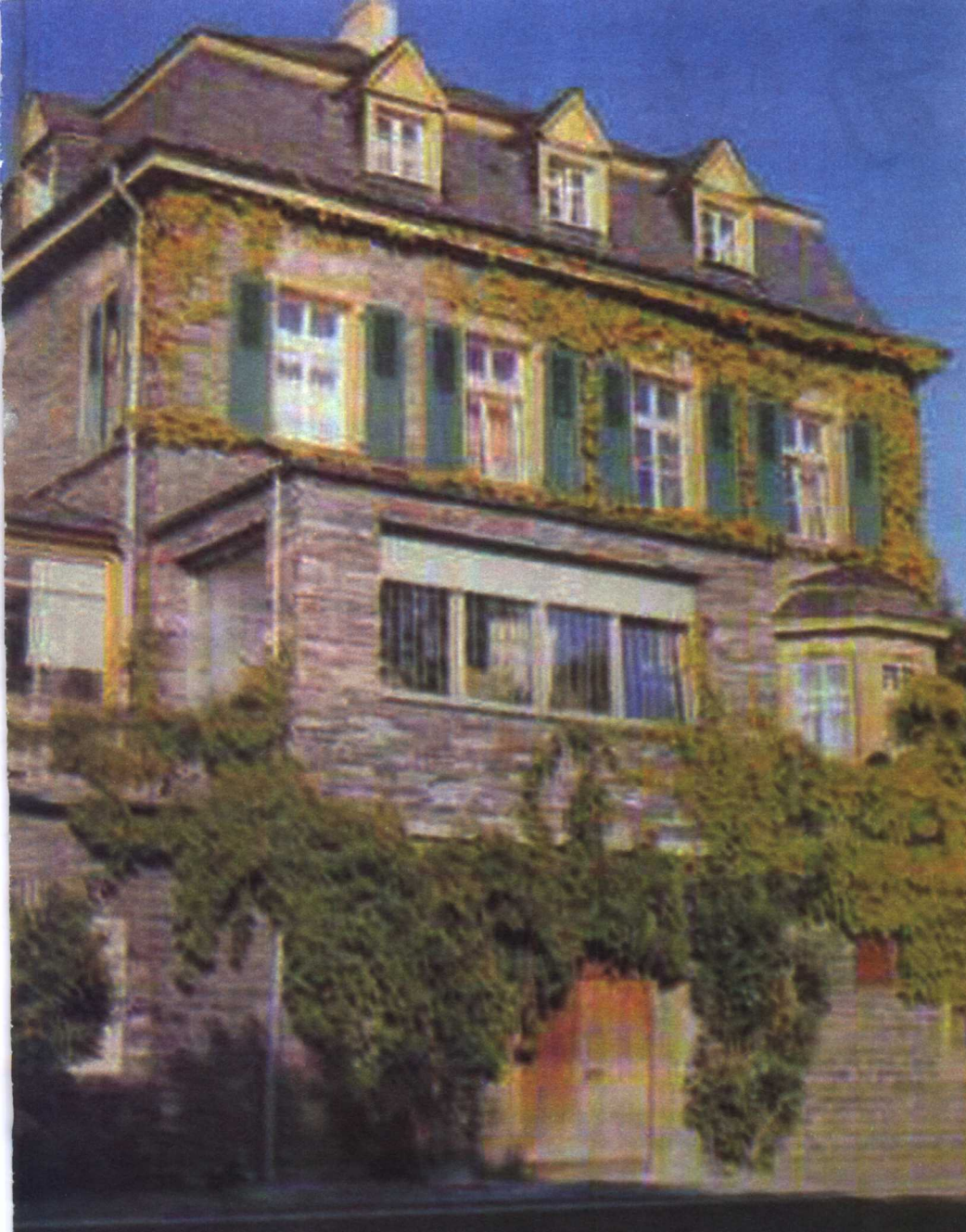
葡萄品种:雷司令

主要酒品:白葡萄酒

点评:打破陈规陋习后酿制出的优质葡萄酒呈淡金黄色,在矿物质和百花香气中带有蜂蜜香和细微的泥土辛香,口感清冽,酸中带甜,留香持久。

最近好年份:1990、1993、1994、1995、1996。





葡萄酒

的故事

酒庄: 菲特烈·威廉中学庄园
(Weingut Friedrich Wilhelm Gymnasium)

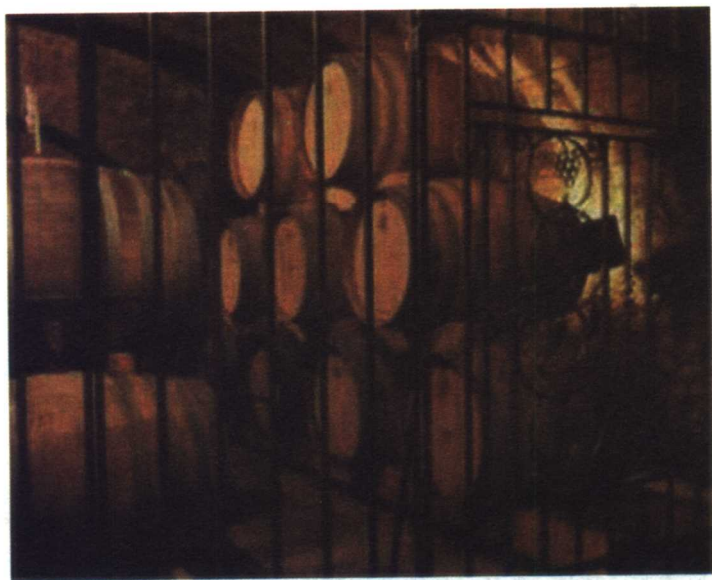
葡萄品种: 雷司令、黎凡纳、肯纳

主要酒品: 白葡萄酒

点评: 好酒呈淡金黄色, 带有馥郁的花香, 口感浓郁, 酸中带甜, 耐久藏。

最近好年份: 1983、1989、1990、1993、1995、1996。





酒 庄: 格奥尔格·布雷亚庄园
(Weingut Georg Breuer)

葡萄品种: 雷司令、黑比诺、灰比诺

主要酒品: 白葡萄酒

点 评: 好酒呈淡柠檬色, 微绿, 香味浓郁, 带有清冽的青果气息, 微酸爽口, 留香持久。

最近好年份: 1993、1994、1996。



奥地利葡萄酒

奥地利的葡萄酒种植有着悠久的历史，人们曾经在奥地利东部布尔兰州的一座坟穴中发现了公元前700年遗留下来的葡萄籽。考古学家考察证明：这些葡萄籽是人工种植的产物。到了罗马人的时代，葡萄种植在奥地利已经广泛流传开来，仅从现在留存下来的酒瓶和酒杯来看就知道罗马人和葡萄酒结下了不解之缘。尽管葡萄种植随着罗马帝国的解体曾经一度受到冷落，但是在十世纪再一次走向鼎盛。巴伐利亚修道院的僧侣们把葡萄酒的种植作为一种文化来推广，葡萄种植面积达数十万公顷。

残酷的三十年战争(1618—1648)再一次使葡萄酒业濒临灭亡。战后，酒农们必须缴纳数额惊人的葡萄酒税。十八世纪，开明的女皇玛丽亚·特蕾西亚当政时期，农民的课税得到了减免。她的儿子约瑟夫二世在1784年颁布了一道豁免令，允许酒农们在家里销售当年酿成的新酒，这项法令一直延续至今。

近年来，奥地利葡萄酒在世界各大比赛中连连夺魁，在酒业的同行中已经让人刮目相看。目前，奥地利一共拥有十六个葡萄种植区，总面积达57000公顷，年产量为250万吨，位于世界各国葡萄酒种植面积第十八位。现在奥地利葡萄酒已经在世界名酒排行榜上占有一席之地。

酒庄:约瑟夫·垣马同葡萄园
(Joseph Umathum)

葡萄品种:圣劳伦

主要酒品:红葡萄酒

点评:好酒呈深李子红色,带有
香子兰香味和香料之辛
香,口感醇厚,留香持久,
优雅非凡。

最近好年份:1992。



酒庄:爱梅里赫·克诺尔庄园
(Weingut Emmerich Knoll)

葡萄品种:格联纳威特林那、雷司
令、费恩布尔宫达、缪士
卡德勒

主要酒品:白葡萄酒

点评:好酒呈深金黄色,带有成
熟果香和蜂蜜及鲜花香
气,口感醇和柔滑,无甜
味,酸味纯正,留香持久。

最近好年份:1995。



免费资源
网购返利

主要的葡萄酒产地及其名酒



葡法

的故事

葡萄牙葡萄酒

葡萄牙是古老的产酒国，全国有十分之一的耕地种植葡萄，目前是世界第七大葡萄酒生产国。

酒庄：赫尔达德·道·艾斯波兰庄园
(Herdade Do Esporão)

葡萄品种：安托瓦兹、阿林托、鲁佩罗、曼滕多、迪亚嘉



维斯、佩伦、森美戎、白萧伟昂
主要酒品：白葡萄酒

点 评：葡萄牙最古老的庄园之一，也是葡萄牙最大的酿酒庄园之一。好酒呈浅柠檬黄色，有辛辣的橡木香气和水果甜香，口感醇厚，酸度适中，留香持久。每一年份的顶级葡萄酒均以当代一位葡萄牙画家的作品作为装饰标签。

最近好年份：1991、1994、1995、1996。



免费资源
网购返利

主要的葡萄酒产地及其名酒



匈牙利葡萄酒



匈牙利出产优秀的葡萄酒，最为独特的是其特产——贵腐酒。

贵腐酒是源自匈牙利的一种很珍贵的甜葡萄酒，因利用附着于葡萄皮上一种称之为“贵腐霉”的作用酿制而成，故名“贵腐酒”。

贵腐酒的问世纯属偶然。有一年因葡萄收获得太晚了，受“贵腐霉”感染的葡萄呈半腐烂的干瘪状态，通常人们只能将其遗弃了，但有位名叫托卡依的匈牙利果农却利用它酿成了口味异乎寻常的甜酒，被人们称为“帝王葡萄酒”。贵腐酒是甜型白葡萄酒，酒香特异，果香微弱，口味浓厚，酒体丰满。

酒庄：皇家托克伊葡萄酒公司
(The Royal Tokaji
Wine Company Kft)

葡萄品种：哈斯列夫吕、富尔民特、缪士喀
主要酒品：白葡萄酒

点评：被称为“王者之酒”。好酒呈深金黄色，香气浓郁，饱含蜂蜜和杏仁香，带有典型的“贵腐酒”特性，口感甘甜，醇和优雅，留香持久。

最近好年份：1993。

美国葡萄酒

美国是世界第四大葡萄酒生产国,以加利福尼亚州、俄勒冈州、华盛顿州、纽约州以及得克萨斯州等出产的葡萄酒较为著名。其中加州的葡萄酒产量独占全美产量的80%,被称为“美国葡萄酒的故乡”。

美国的葡萄酒分为普通级葡萄酒(Generic Wine)和上等葡萄酒(Varietal Wine)两个等级。

**酒庄:谢弗葡萄园
(Shafer Vineyards)**

葡萄品种:赤霞珠、梅洛、桑吉奥伟谢、霞多丽

主要酒品:红葡萄酒

点评:加州最好的酿酒厂之一。好酒呈深红宝石色和深紫红色,浓郁的黑果香味,口感醇厚,芬芳馥郁,十分完美。

最近好年份:1990、1994。



葡萄酒

的故事



酒庄:银橡树酒阁
(Silver Oak Cellars)

葡萄品种:赤霞珠

主要酒品:红葡萄酒

点评:好酒呈亮丽的深红宝石色,黑加仑子和樱桃的香气扣人心弦,口感柔和滑爽,果味浓郁,妙不可言。因此,占总产量60%的葡萄酒被指定销往美国各地的豪华酒店,供客人享用。

最近好年份:1990、1991、1992、1994、1996。

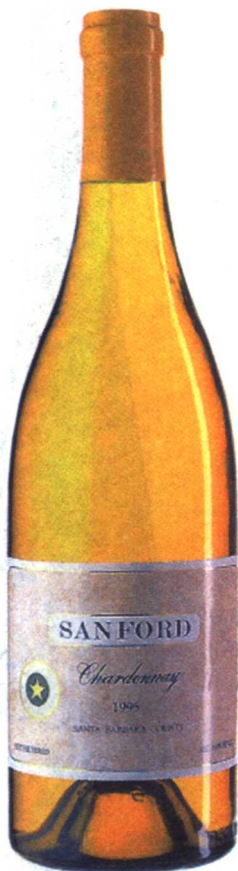
酒庄:圣福德酿酒公司
(Sanford Wines Inc.)

葡萄品种:霞多丽、黑比诺、白萧伟昂

主要酒品:白葡萄酒

点评:好酒呈深金黄色,挂杯持久,有明显的果香和橡木香,并带有热带水果、蜂蜜和丁香气息,口感醇和微甜,酸味均衡。

最近好年份:1995。





加拿大葡萄酒

加拿大最好的葡萄酒产自安大略湖地区。加拿大气候寒冷，所种的葡萄大多是抗寒的人工配种葡萄，生产出独特的冰酒。

酒庄：因尼斯基林酿酒公司
(Inniskillin Wines Inc.)

葡萄品种：怀德尔、霞多丽、雷司令、
奥克西洛伊斯、灰比诺、黑比诺、赤霞珠

主要酒品：白葡萄酒

点评：好酒呈金黄色，香气馥郁，
犹带些许花香和显著果香，口感优雅，
酸甜适中，清新爽口，留香持久。

最近好年份：1994、1995、1996、
1997。

阿根廷葡萄酒

阿根廷是南美洲最大的葡萄酒产国,其产量目前在世界上居第六位,主要生产红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒。

酒庄: 艾斯梅拉达藏酒阁
(Bodegas Esmeralda Sa)

葡萄品种: 赤霞珠

主要酒品: 红葡萄酒

点评: 好酒呈美丽怡人的深维多利亚李子色,并不断闪烁着迷人的淡紫色,带有热带乡土气息和浓郁果味,口感芳香纯正。

最近好年份: 1991、1995。



主要的葡萄酒产国及其名酒



葡法

的故事

酒庄: 艾斯梅拉达藏酒阁

(Bodegas Esmeralda Sa)

葡萄品种: 白萧伟昂、霞多丽、席拉、森美戎

主要酒品: 白葡萄酒

点 评: 好酒呈淡金黄色, 挂杯持久, 在橡木辛香和烤杏仁香气之后是浓郁的果香和黄油香, 口感纯正, 微酸爽口, 回味无穷。

最近好年份: 1996。



智利葡萄酒

智利有“葡萄酒国之星”的美誉，其葡萄酒富水果香，口味近似于法国酒，红葡萄酒口感和顺，白葡萄酒酸度较高且果味浓。



葡萄酒

的故事

酒庄:卡巴罗·罗柯酿酒厂
(Caballo Loco)

葡萄品种:赤霞珠、梅洛、黑比诺

主要酒品:红葡萄酒

点评:酒在杯中心呈深紫红色,逐渐向四周渐变为明亮的红宝石色,果香浓郁,口感怡人,质地醇厚,留香持久,可与世界上最佳红葡萄酒一比高低。

最近上市新品:Caballo Loco No.1。

酒庄:恩杜拉加·萨葡萄园
(Undurraga Sa)

葡萄品种:赤霞珠、梅洛、黑比诺、白萧伟昂、霞多丽、雷司令、森美戎、格乌兹特勒民那

主要酒品:白葡萄酒

点评:好酒呈柠檬黄色,微绿,在橡木香子兰和坚果香味中略带奶油和果香,口感醇厚,酸度适中。

最近好年份:格乌兹特勒民那为1997年,霞多丽为1996年。

澳大利亚葡萄酒

1788年,英国的阿瑟·菲力普船长在现在的悉尼北部试种葡萄成功,把葡萄种植和葡萄酒的生产引入了这片广袤的处女地。

澳大利亚的气候类型,适宜的土壤,稳定的水资源以及最低限度化学物质的使用,给澳大利亚酒带来了独特的整体特性及浓重的水果风味。近年来葡萄园面积不断增加,总面积已超过了77000公顷。

澳大利亚葡萄酒产区主要分为四大区,分别是南澳、新南威尔士、维多利亚、西澳,其中南澳是该国最重要的葡萄酒产区。新南威尔士为澳洲最早的葡萄栽种地区,澳大利亚主要知名酒厂都集中在这里。



葡萄酒

的故事



酒庄: C.A.亨榭克庄园
(C.A.Henschke)

葡萄品种: 席拉、赤霞珠、梅洛、马尔北、
雷司令、霞多丽、森美戎、品丽
珠、格乌兹特勒民那

主要酒品: 红葡萄酒

点评: 好酒外观纯净无瑕, 呈深黑红
宝石色, 具成熟桑葚香, 口感
醇和, 质地柔润, 堪称完美。

最近好年份: 1990。

酒庄:佩塔隆马有限公司
(Petaluma Ltd)

葡萄品种:霞多丽、赤霞珠、雷司令、梅洛

主要酒品:白葡萄酒

点评:好年份的酒呈深金黄色,挂杯持久,具浓郁香子兰和丁香味,并混有奶油、香瓜和清爽水果香,口感微甜,优雅醇厚。

最近好年份:1992、1995。



主要的葡萄酒产国及其名酒



葡 萄 酒

的故事

新西兰葡萄酒

酒 庄: 圣海伦娜庄园
(St. Helena Wine Estate)

葡萄品种: 黑比诺

主要酒品: 红葡萄酒

点 评: 好年份的酒呈明亮的红宝石色, 具樱桃和李子的异香, 口感浓郁醇厚, 细腻柔滑。

最近好年份: 1988、1991、1995、1996。



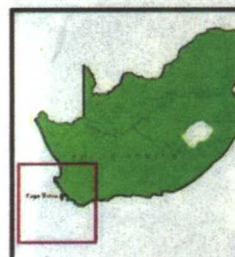


▲ 南非主要葡萄酒产区图

南非葡萄酒

南非的葡萄种植始于1656年。当时开普敦殖民地州长让·范里贝克最先在泰布尔山的山脚种植葡萄，随后法国人于格诺在帕尔地区和斯泰伦博斯地区酿制葡萄酒。直到今天，于格诺的后代仍在那个地区从事葡萄酒业。

南非的葡萄酒醇厚浓郁，价格相对比较低廉，近年来成为国际葡萄酒市场上的一股新生力量。





酒庄: 克兰·康斯坦提亚庄园
(Klein Constantia)

葡萄品种: 萧伟昂、霞多丽、雷司令、森美戎、缪士喀、舒年、梅洛、席拉思、黑比诺、庞达

主要酒品: 白葡萄酒

点评: 好年份的酒色极淡, 接近白水般通透, 带有浓郁青草及圆椒香气, 口感清冽爽口, 酸味适中, 留香持久。

最近好年份: 1996、1997。



主要的葡萄酒产国及其名酒



葡葡

的故事

酒庄：美景庄园
(Fairview)

葡萄品种：席拉、黑比诺、品诺塔日

主要酒品：红葡萄酒

点评：好年份的酒呈丰润的深洋红色，带有浓郁的桑葚和烤饼香气，入口即有桑葚香味，无浓烈单宁酸和胡椒味。

最近好年份：1993。



我国葡萄酒

1. 我国葡萄酒的历史

我国的葡萄种植和酿酒历史悠久,发端于西汉时期,当时张骞凿通西域,引进欧亚种葡萄,葡萄酒的酿造也就随之开始了。

司马迁的《史记》是第一部记载我国葡萄酒酿造情况的史书。《大宛列传》记载:“宛左右以蒲陶为酒,富人藏酒至万余石,久者数十岁不败。俗嗜酒,马嗜苜蓿。汉使取其来,于是天子始种苜蓿、蒲陶肥饶地。及天马多,外国使来众,则离宫别观旁尽种蒲陶、苜蓿极望。”这说明我国在西汉时期已从中亚地区引进了葡萄种植和葡萄酿酒技术。西域自古以来一直是我国葡萄酒的主要产地。《吐鲁番出土文书》中有不少史料记载了四至八世纪期间吐鲁番地区葡萄种植和葡萄酒经营的情况,可以看出当时我国这一地区葡萄酒的生产规模。

东汉时期,葡萄酒在中原地区还非常珍贵,据《太平御览》引《续汉书》记载:“扶风孟佗以葡萄酒一斗遗张让,即以凉州刺史。”区区一斗葡萄酒就换来一个刺史的职位,足以证明当时葡萄酒的珍贵非常了。

隋唐时期,中原地区的葡萄酒酿造业逐渐发展起来,唐太宗本人就十分喜好和推崇葡萄酒,为此大力提倡葡萄的种植和葡萄酒的酿造。唐初,西域的葡萄被引进中原地区种植,《南部新书》丙卷记载:“太宗破高昌,收马乳葡萄种于苑,并得酒法,乃自损益之,造酒成绿色,芳香酷烈,味兼醖



酬，长安始识其味也。”

元朝的统治者十分喜爱马奶酒和葡萄酒。据《元史·祭祀三》记载，元世祖忽必烈至元年间，祭宗庙时所用的牲齐庶品中，酒采用“湏乳、葡萄酒，以国礼割奠，皆列室用之”。这里所说的“乳”就是指马奶酒。马奶酒是蒙古人最喜爱的一种酒，而葡萄酒能与马奶酒一道作为祭祀蒙古皇家祖先的祭祀用酒，无疑显示出在当时葡萄酒的名贵与尊崇。至元二十八年（1291）五月，元世祖又在“宫城中建葡萄酒室”，更显示了蒙古贵胄们对葡萄酒的推崇。在当时元大都宫城制高点的万岁山广寒殿内，还特地摆放了一口可“贮酒三十余石”的黑玉酒缸，名为“湊山大玉海”，是专门用来盛放葡萄酒的。这口玉缸现存于北京北海团城内，可以称得上是元朝皇帝们酷爱葡萄酒的历史见证。

元朝的葡萄栽培达到了相当的水平，为了保证官用葡萄酒的供应和质量，元政府还在太原与南京等地开辟官营的葡萄园，并且采用这些葡萄园所出产的葡萄就地酿造葡萄酒。可以说，元朝是我国葡萄种植业和葡萄酒酿造业的空前发展和普及的时期。

到了明清两代，葡萄的种植在我国已经非常普遍了，受西方传教士的影响，西方的葡萄酒和葡萄酒酿造技术也开始传入我国，这一时期，现代意义上的葡萄酒开始在我国出现了。

我国现代意义上的葡萄酒工业始于1892年，著名爱国华侨张弼士在烟台东山、西山购地近千亩，从法国及国内引进优质葡萄种，建立葡萄基地，并建立了“张裕葡萄酒公司”。1914年，在南洋劝业会上和上海招商局于南京举办的商品陈列赛会上，张裕的白兰地、琼瑶浆、红葡萄酒等产品被授予最优等奖章。1915年，在巴拿马太平洋万国博览会上，张裕的白兰地、红葡萄酒、雷司令、琼瑶浆等产品荣获金质奖

张裕公司的创
始人张弼士▶



章和最优等奖状,中国第一次有了举世公认的葡萄酒。

2. 我国葡萄产区

我国从北纬45度至北纬25度这一地带,在温度上最适合葡萄的生长,我国目前的主要葡萄酒产区都集中在这一地带。

东北地区:包括45度以南的长白山麓和东北平原。由于冬季寒冷,欧洲种葡萄不能生存,抗寒力强的野生山葡萄是这一地区葡萄的主要品种。

渤海湾地区:包括华北北部的昌黎、蓟县丘陵山地、天津滨海区、山东半岛北部丘陵和大泽山。优越的自然条件使这里成为我国最著名的酿酒葡萄产地。渤海湾地区是我国目前酿酒葡萄种植面积最大、品种最优良的产地。葡萄酒的产量占全国总产量的二分之一。

沙城地区:包括宣化、涿鹿、怀来。这一地区在气候、温度、降水、土壤等各方面都十分适宜葡萄的生长。



葡萄酒

的故事

张裕干红葡萄酒▶



清徐地区：包括汾阳、榆次和清徐的冀西北山区。

银川地区：包括沿贺兰山东麓广阔的冲积平原。

武威地区：包括武威、民勤、古浪、张掖等位于腾格里沙漠边缘的县市。

吐鲁番地区：包括低于海平面300米的吐鲁番盆地的鄯善、红柳河。

黄河故道地区：包括黄河故道的安徽萧县、河南兰考、民权等县。

云南高原地区：包括云南高原海拔1500米的弥勒、东川、永仁和川滇交界处金沙江畔的攀枝花。

3. 我国名酒

酒庄：张裕集团有限公司

地点：山东烟台

葡萄品种：解百纳、雷司令

主要酒品：干红、干白葡萄酒

点评：张裕公司是我国第一个工业化生产葡萄酒的厂家，也是目前中国乃至亚洲最大的葡萄酒生产经营企业，著名产品有张裕干红葡萄酒、张裕干白葡萄酒、张裕玫瑰红葡萄酒等。

酒庄:王朝葡萄酒有限公司
(Dynasty)

地点:天津

葡萄品种:解百纳、佳利酿

主要酒品:干红、干白葡萄酒

点评:王朝公司成立于1980年,为中法合资企业,外方是法国人头马财团。王朝干红葡萄酒呈宝石红色,澄清透明,光泽绚丽,口味醇和,回味绵长,具典型的法国波尔多风格。王朝干白葡萄酒呈微黄带绿,果香浓郁,舒顺爽口,纯正细腻。



◀王朝干红葡萄酒

酒庄:长城葡萄酒有限公司
(Great Wall)

地点:河北沙城

葡萄品种:赤霞珠、雷司令

主要酒品:干红、干白葡萄酒

点评:长城干红葡萄酒呈宝石红色,澄清透明,果香怡人,酒香优雅、醇厚细腻,为上等佐餐葡萄酒。长城干白葡萄酒色泽浅黄,果香浓郁,酒香醇美,口感醇厚。



◀长城干白葡萄酒

